



CAVIAROLI®

UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CAVIAR

¿Qué es?

CAVIAROLI es el primer encapsulado de aceite de oliva virgen extra fruto de más de dos años de trabajo y desarrollo.

¿Dónde nace?

CAVIAROLI nació en la alta gastronomía, concretamente fue conceptualizado en la cocina de El Bulli, pero ha sido CAVIAROLI quien ha logrado desarrollar una tecnología capaz de hacer el producto viable y llevarlo a las cocinas de los mejores chefs.

CAVIAROLI®



Sus usos.

CAVIAROLI permite poner aceite en platos y creaciones donde antes no era posible poner aceite debido a que este es un líquido y actúa como tal. Como CAVIAROLI se comporta como un sólido ahora puede ponerse en tapas, montaditos y canapés sin que se derrame y manche las manos de los comensales. Por otro lado permite al chef mantener los sabores en los platos separados y controlar el momento en el que estos se mezclan. Y la última gran virtud de CAVIAROLI es la facilidad de dosificación, al ser bolitas son fácilmente cuantificables y fáciles de distribuir por el plato para que estén donde el chef quiere.

Características y consideraciones.

CAVIAROLI ha querido dotar de intensidad y fuerza a sus bolitas y para ello usa aceite de la variedad picual. Usar este tipo de aceite da una intensidad y explosión de sabores en boca que pocos aceites nos pueden dar. Cabe destacar que el aceite del interior de cada perla no ha sido modificado o alterado químicamente. El aceite dentro de cada perla es aceite virgen extra puro y duro. Por último solo cabe recomendar que una vez abierto las perlas deberán permanecer sumergidas en su aceite de cobertura y el tarro ser volteado ante de abrirlo.



CAVIAROLI®