

CAVIAROLI®
UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CAVIAR





¿Quiénes somos?

CAVIAROLI es una joven empresa familiar que ha unido las capacidades tecnológicas de sus emprendedores con el fin de elaborar productos de alto valor gastronómico.

La apuesta realizada por este equipo se basa en un compromiso con la innovación y la calidad que se ha materializado en su primera familia de productos: el caviar de aceite que lleva por nombre el de su misma marca – CAVIAROLI.

El desarrollo de los productos de CAVIAROLI se basa en una fuerte interacción con todos los actores que intervienen en el proceso de producción, comercialización y uso del producto. Ello implica tratar con productores de aceite de primer nivel, captar la opinión de comprometidos distribuidores y responder a las exigencias de los paladares de renombrados cocineros. De esta manera se consigue que los usuarios finales de CAVIAROLI y sus comensales puedan disfrutar de productos elaborados con aceites de primer nivel, con un amplio abanico de posibilidades culinarias dentro de la cocina de vanguardia.

Who are we?

CAVIAROLI is a young, family-run company that has brought all their entrepreneurs' technological capacities together to create a range of exclusive food products.

The team's commitment to innovation and quality has led to its first range of products: olive oil caviar, under the same name as the brand itself – CAVIAROLI.

CAVIAROLI products are founded on solid communication between all parties involved in their production, marketing and use. Close relationships with exceptional olive oil producers, encouraging feedback from committed distributors and responding to the demands of the most renowned chefs is therefore essential. CAVIAROLI end-users and their diners are, therefore, able to enjoy products created with top-quality olive oils, providing a wide range of culinary possibilities for avant-garde cuisine.



El producto

Encapsulado de aceite virgen extra

CAVIAROLI es una explosión de sabor que recoge la intensidad y el aroma de aceites de calidad y denominación de origen. Ello se consigue mediante una tecnología de encapsulación que permite obtener una esfera de textura igual a la del caviar. CAVIAROLI rompe en boca, permitiendo al comensal disfrutar de una delicada ración de aceite puro antes de mezclarse con el resto de ingredientes del plato. La tonalidad de CAVIAROLI depende de la materia prima de partida que imprime un carácter especial en cada una de las variedades.

Cómo conservarlo:

Almacenar entre 10°C y 26°C en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz, calor y olores fuertes. Una vez abierto, mantener cubierto en su propio aceite de cobertura y almacenar refrigerado, evitando la congelación. Antes de utilizarlo, voltear el tarro un par de veces para que libere así todo su aroma. Una vez abierto, es recomendable consumirlo en un plazo de 4 semanas.

The product

Encapsulated extra virgin olive oil

CAVIAROLI is a taste explosion that absorbs the intensity and aroma found in top-quality olive oils with protected designation of origin. This is achieved through encapsulation technology, creating pearls of olive oil that have the same texture as caviar. CAVIAROLI melts in the mouth, allowing diners to enjoy a delicate serving of pure olive oil before it blends in with the dish's other ingredients. CAVIAROLI's tone depends on the source material used, which leaves its mark on each of the varieties.

CONSERVATION

Store between 10 °C and 26 °C. in a cool, dry place and away from sources of heat, light and strong odours. Once opened, keep covered in its own oil and store refrigerated. Avoid freezing. Before use, turn the jar over a few times to release all the aroma. Once opened, it should be consumed within 4 weeks.



Historia

CAVIAROLI es una empresa familiar fundada en 2011, pero sus orígenes en el campo de la innovación y la ingeniería se remontan a los años 60 del siglo XX, cuando el padre y abuelo de los fundadores, llamado Ramon Ramon, diseñó su primera lavadora bajo la marca DAINA. Después de la lavadora se pasó al mundo de la construcción con la primera hormigonera portátil para obra. Después de casi 40 años, uno de sus hijos y uno de sus nietos siguieron su camino y tras, más de 2 años y medio de trabajo, diseñaron la tecnología necesaria para encapsular aceites. Esto supone todo un hito, ya que hasta la fecha era imposible hacer esferas de aceite con una calidad aceptable y sin que estuviesen tratadas de forma química o térmica. Ellos desarrollaron la tecnología para industrializar el proceso de elaboración de esferas de aceite para uso gastronómico, apostando ante todo por la naturalidad y calidad del producto.

Poco después, junto a los demás miembros de la familia, fundaron CAVIAROLI. Desde ese mismo instante empezaron a ofrecer su producto a chefs como Ferrán Adrià de El Bulli, quien fue su primer cliente, Paco Perez, Nando Jubany o Quique Da Costa. Hoy, más de 4 años después, los productos de CAVIAROLI están presentes en más de 14 países con el mismo espíritu y filosofía de siempre: ofrecer algo nuevo, de calidad y sorprender a sus clientes.

History

CAVIAROLI is a family-run business founded in 2011, but its origins in the field of innovation and engineering date back to the 1960s when the founders' father and grandfather, called Ramon Ramon, designed his first washing machine under the DAINA brand. After the washing machine, he moved on to the world of construction with the first mobile cement mixer for building work. Almost 40 years later, one of his sons and one of his grandchildren followed in his footsteps, after over two and a half years of work designing the technology required to encapsulate the oil. This is a real milestone as, up to now, it was impossible to make spheres of oil of an acceptable quality without chemical or heat treatment. They developed the technology to industrialise the process of producing oil spheres for use in gastronomy, committing above all to product quality and keeping it natural.

Not long afterwards, they founded CAVIAROLI with the rest of the family. From that moment on, they began to offer their product to chefs such as Ferrán Adrià of the restaurant El Bulli, who was their first client, Paco Perez, Nando Jubany or Quique Da Costa. Today, over 4 years later, CAVIAROLI products have a presence in more than 14 countries with the same spirit and philosophy as always: that of providing something new, high quality and surprising their clients.



Aspectos Generales / General aspects

Caducidad de CAVIAROLI.

La mayoría de los productos de CAVIAROLI se envasan con un tiempo de vida de 15 meses, pudiendo variar en algunos productos hasta los 12 meses.

CAVIAROLI expiration.

Most CAVIAROLI products are packaged with a shelf life of 15 months, and may vary in some products up to 12 months.



Aspectos Generales / General aspects

Conservación.

Sin abrir CAVIAROLI debe guardarse en lugares frescos y secos alejados de fuentes de luz, calor y olores fuertes. El rango de temperaturas ideal es de +6°C a +26°C.

Una vez abierto conservar refrigerado sin llegar a temperaturas de +2°C y consumir en un mes.

Conservation.

Without opening CAVIAROLI should be stored in cool and dry places away from light, heat and strong odors sources. The ideal temperature range is + 6°C to + 26°C.

Once opened keep refrigerated without reaching temperatures of + 2°C and consume in a month.

+6°C
+26°C



Aspectos Generales / General aspects

Temperatura de fusión.

CAVIAROLI aguanta en el emplatado hasta 65°C durante al menos 10 minutos sin fundirse. La exposición a temperatura elevadas +45°C durante periodos prolongados de tiempo puede provocar su degradación, por ello es muy importante no guardarlo junto a una fuente de calor.

Melting temperature.

CAVIAROLI can stand up to 65°C for at least 10 minutes without melting. Exposure to high temperatures + 45°C for prolonged periods of time can cause its degradation, so it is very important not to store it close to heat sources.

max. 65°C



Aspectos Generales / General aspects

Embalajes de CAVIAROLI.

CAVIAROLI en formatos de 200gr se vende en estuches (la cajita negra) de 4 unidades. El master case de este formato está formado por 4 de estos estuches haciendo un total de 16 unidades por master case.

CAVIAROLI en formatos de 50g se vende en estuches (la cajita negra) de 6 unidades. El master case de este formato está formado por 8 estuches haciendo un total de 48 unidades por master case.


CAVIAROLI packaging.

CAVIAROLI in 200gr containers is sold in cases (the black box) of 4 units. The master case of this container consists of 4 of these cases making a total of 16 units per master case.

CAVIAROLI in 50g containers is sold in cases (the black box) of 6 units. The master case of this container consists of 8 cases making a total of 48 units per master case



ADO DE ACEITE DE OLIVA
INSULATED EXTRA VIRGI



Formato 200g / 200g containers



**Aceite de oliva
Arbequina**
Arbequina Olive oil



Aceite de oliva Picual
Picual olive oil



**Aceite de oliva con
Trufa Blanca**
Olive oil with White
truffle



**Vinagre FORVM
Chardonnay 4mm**
Chardonnay vinegar
4mm



**Vinagre FORVM
Cabernet Sauvignon
4mm**
Cabernet Sauvignon
vinegar 4mm



**Vinagre FORVM Merlot
10mm**
Merlot vinegar 10mm



**Vinagre FORVM
Chardonnay 10mm**
Chardonnay vinegar
10mm



Formato 200g / 200g containers

Novedades 2019 / 2019 novelties



Salsa de Soja
Soy Sauce



Elaborado con salsa de soja Gang Jang de Sempio®.
Made with Sempio® Gang Jang soy sauce.




Jugo de limón
Lemon juice



Elaborado con jugo de limón y aceite esencial de limón.
Made with lemon juice and lemon essential oil.



CAVIAROLI[®]
UNO DEI PIÙ FRESCHI OLIVI DEL MONDO



Formato 50g / 50g containers



Aceite de oliva virgen extra.
Extra virgin olive oil.



Aceite de oliva con Guindilla
Olive oil with chili



Aceite de oliva con Albahaca
Olive oil with basil




Aceite de oliva con Romero
Olive oil with rosemary



Aceite de Sésamo
Sesame oil



Aceite de Avellana
Hazelnut oil



Formato 50g / 50g containers



**Aceite de oliva con
Trufa Blanca**
Olive oil with white
truffle



**Aceite de oliva con
Wasabi**
Olive oil with wasabi



**Aceite de oliva con
Ajo**
Olive oil with garlic




**Vinagre de
Módena**
Modena vinegar



**Vinagre de Pedro
Ximénez**
Pedro ximenez
vinegar



Vinagre de Granada
Pomegranate
vinegar



Algunas ideas / Some ideas















