

¿Qué es Caviaroli?

Caviaroli son gotas de aceite de oliva encapsuladas en una fina membrana de alginato, una gelatina de origen vegetal.

Además del aceite de oliva, también se pueden encapsular otros líquidos como vinagres, salsas, mieles o jugos, ofreciendo una explosión de sabor en cada perla. Su tamaño varía entre 4-5 mm, lo que las convierte en un ingrediente versátil en la gastronomía moderna.

Conservación

- **Antes de abrir:** Guardar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz y el calor.
- **Después de abrir:** Refrigerar y consumir en un máximo de 1 mes.
- **Recomendación:** Si el aceite encapsulado se solidifica en el refrigerador, dejar a temperatura ambiente entre 15 y 20 minutos antes de su uso para recuperar su textura original. Evitar la congelación, ya que podría alterar la membrana y afectar la experiencia de consumo.

El tamaño de las raciones

Una ración de Caviaroli es de 1 a 2 gramos, lo que generalmente equivale a aproximadamente 10-20 perlas a base de aceite. Para nuestros otros productos, puedes esperar que entre 5 y 8 perlas quepan en un gramo de producto. En cuanto a las Drops, una esfera equivale a una ración.

Rango de uso

Caviaroli funciona óptimamente a temperatura ambiente, pero si desea usarlo en emplatados de platos calientes le recomendamos no usarlos en platos o superficies por encima de los 65°C.

Cómo usarlo

Los usos de Caviaroli son principalmente 3:

1. **Separar sabores y realzarlos.** Al comportarse como un sólido, puedes decidir en qué punto del plato colocar o no colocar el Caviaroli, y si tiene un sabor intenso, al morderlo liberará una pequeña explosión de sabor y potencia aromática.
2. **Dosificar.** Te permite usar la cantidad deseada en cada punto.
3. **Decorar.** Es su principal uso, proporcionando color, sabor y verticalidad que otorgan un aspecto diferente y seductor a tus platos.

CAVIAROLI®



Aceites/



**Aceite de Oliva
Virgen Extra Arbequina**
50 g - 200 g



**Aceite de Oliva
Virgen Extra
Picual** 200 g



Aceite de Sésamo
50 g - 200 g



**Aceite de
Avellana** 50 g



**Aceite de oliva
virgen con Guindilla**
50 g - 200 g



**Aceite de Oliva
Virgen Extra
con Trufa Blanca**
50 g - 200 g



**Aceite de Oliva
Virgen Extra
con Wasabi**
50 g - 200 g



**Aceite de Oliva
Virgen Extra y Jamón
Ibérico de Bellota** 50 g



**Aceite de Oliva
Virgen Extra
con Romero** 50 g



**Aceite de Oliva
Virgen Extra
con Ajo** 50 g



**Aceite de Oliva
Virgen con Albahaca**
50 g - 200 g



**Perlas de Zumo
de Yuzu**
50 g - 200 g

Frutas/



**Perlas de Zumo
de Frambuesa**
50 g - 200 g



**Perlas de Pasta
de Mango**
50 g - 200 g



**Perlas de Zumo
de Limón**
50 g - 200 g



**Perlas de Pasta
de Maracuyá**
50 g - 200 g

Pinturas/



**Pintura de
Almendra**
250 ml



**Pintura de
Cebollino**
250 ml



**Pintura de
Eneldo**
250 ml



**Pintura de
Frambuesa**
250 ml



**Pintura de
Pistacho**
250 ml



**Pintura de
Tomate**
250 ml

Vinagres/



**Perlas de Vinagre
de Pedro Ximenez** 50 g



**Vinagre Balsámico
de Módena** 50 g - 200 g

Salsas/



**Perlas de Salsa
Chipotle** 50 g



**Perlas de Salsa
de Soja** 50 g - 200 g

Mieles/



**Perlas de Miel
de Bosque** 50 g



**Perlas de Miel
de Naranja** 50 g

Vinos/



**Perlas de
Tio Pepe** 50 g



**Perlas de Nectar
Pedro Ximenez** 50 g

Pasta pura/



**Pasta de
Oliva Verde** 70 g

Aperitivos/



**Caviaroli Drops
Olivas Esféricas
Verdes** 18 u



**Caviaroli Drops
Olivas Esféricas
Picantes** 18 u



**Caviaroli Drops
Olivas Esféricas
Negras** 30 u



**Caviaroli Drops
Olivas Esféricas
Verdes** 100 u



**Caviaroli Drops
Olivas Esféricas
Picantes** 100 u



**Caviaroli Drops
Olivas Esféricas
Negras** 150 u

Salsas de aceituna/



**Salsa de
Oliva Verde
Líquida**
500 ml



**Salsa de
Oliva verde
líquida
Chipotle**
500 ml



**Salsa de
Oliva Verde
Líquida
Piparra**
500 ml



**Salsa de
Oliva Negra
Líquida**
500 ml

