



Caviaroli drops.

By Albert Adrià.



**Caviaroli
drops.**

By Albert Adrià.



CAVIAROLI Drops By Albert Adrià

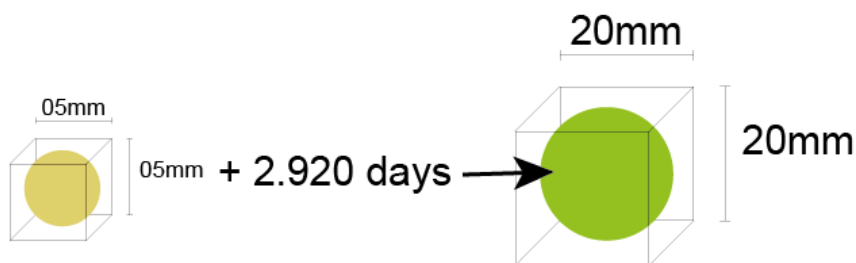
CAVIAROLI drops es la nueva marca de CAVIAROLI, creada para desarrollar y comercializar una nueva gama de productos basados en la esferificación de alta calidad y lista para usar.

CAVIAROLI ha exprimido el know how acumulado durante los últimos 8 años y ha creado y patentado nuevos procesos de esferificación que permiten elaborar esferificaciones de mayor tamaño, con membranas más finas, texturas más suaves, tiempos de vida más largos y calidades dignas de los mejores restaurantes.

CAVIAROLI Drops By Albert Adrià

CAVIAROLI Drops is the new Brand of CAVIAROLI, created to develop and sell a brand new range of products based on a high quality and ready to use spherification.

CAVIAROLI has taken to the next level all the know how earned during the last 8 years and created and patented several new process in spherification that allow us to do bigger spheres with thinner membranes and softer textures, longer shelf life and high end restaurant quality.



El proyecto / The project



CAVIAROLI Drops By Albert Adrià

Estos nuevos productos han sido creados en colaboración con el chef Albert Adrià, responsable del proyecto gastronómico elBarri que engloba los restaurantes: Tickets, Hoja Santa, Pakta, Bodega 1900 y el reciente Enigma.

Fruto de esta unión nacen una nueva generación de productos destinados a sorprender a los comensales y simplificar procesos en la cocina sin olvidar el compromiso de CAVIAROLI y Albert Adrià con la calidad de materias primas y productos finales.


CAVIAROLI Drops By Albert Adrià

Those new products have been created in collaboration with chef Albert Adrià, manager of the gastronomic project called elBarri with several restaurants in it: Tickets, Hoja Santa, Pakta, Bodega 1900 and the newer one; Enigma.

As a result of this union a new generation of products designed to surprise the clients and simplify kitchen processes is born, and not forgetting CAVIAROLI and Albert Adrià commitment with quality



El proyecto / The project


By Albert Adrià.



La Oliva Esférica.

Este producto ha sido desarrollado en colaboración con el equipo de Albert Adrià. Se ha trabajado a nivel de receta y de textura especialmente para conseguir el producto lo más parecido posible al original.

- Interior líquido
- Estalla en la boca
- Intenso sabor a aceituna
- Tamaño: 20 mm Ø

Contiene sulfitos y puede contener trazas de pescado y almendra

The Spheric Olive.

This is the first product developed in collaboration with the Albert Adrià team. We've worked very hard on the recipe to match the one served on his restaurants and also on the texture to get the same creamy touch and very similar to the original.

- Liquid interior
- Bursts in your mouth
- Intense olive taste
- Size: 20 mm Ø

Contains sulfites and may contain traces of fish and almonds



El producto / The product



Oliva Verde:

Oliva Gordal + Piparra en vinagre

La receta clásica es con oliva gordal, como resultado obtenemos una intensa y sabrosa oliva verde. Para darle un toque divertido y de aperitivo se añade piparra en vinagre que también le aporta frescor.

Green Olive:

Gordal Olive + Pickled Piparra (chili)

The classic recipe is with gordal olive, as a result we obtain an intense and tasty green olive. To add a fun and appetizing touch, piparra in vinegar is added, which also brings freshness.



Oliva Picante:

Oliva Gordal + Pimiento ahumado chipotlé

Este giro sobre la receta básico recrea la oliva de mesa picante de toda la vida. Una oliva de sutil picante e interior líquido que al incorporar el chipotle añade un retrogusto ahumado. Un toque muy especial que no deja indiferente.

Spicy Olive:

Gordal Olive + Smoked Chipotlé chili.

This twist on the basic recipe recreates the spicy table olive of a lifetime. An olive with subtle spiciness and a liquid interior, incorporating the chipotle brings a smoky aftertaste. A very special touch that leaves no one indifferent.



Los sabores / The flavours



**Caviaroli
drops.**

By Albert Adrià.

Formato 90g – 18 pz por bote / 90g container – 18 pz per jar



CAVIAROLI Drops by Albert Adrià.
Oliva Verde / Green Olive



CAVIAROLI Drops by Albert Adrià.
Oliva Picante / Spicy Olive

- 18 Olivas esféricas por bote
- Conservadas en aceite de oliva virgen extra y salmuera que aseguran su conservación, gusto y seguridad en el manipulado
- 18 Spheric olives per jar
- Preserved in extra virgin olive oil and brine to ensure its conservation, taste and safe transport



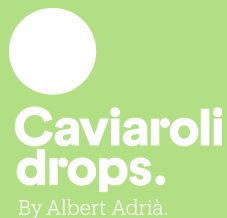
Formato 500g – 100 pz por bolsa / 500g container – 100 pz per bag



CAVIAROLI Drops by Albert Adrià.
Oliva Verde / Green.

- 100 Olivas esféricas por bolsa
- Conservadas en aceite de oliva virgen extra y salmuera que aseguran su conservación, gusto y seguridad en el manipulado
- 100 Spheric olives per bag
- Preserved in extra virgin olive oil and brine to ensure its conservation, taste and safe transport

Horeca



Caviaroli drops.
By Albert Adrià.

Formato 60g – 12 pz por bote / 60g container – 12 pz per jar



CAVIAROLI Drops by
Albert Adrià.
Oliva Verde / Green
Olive




CAVIAROLI Drops by
Albert Adrià.
Oliva Picante / Spicy
Olive

- 12 Olivas esféricas por bote
- Conservadas en aceite de oliva virgen extra y salmuera que aseguran su conservación, gusto y seguridad en el manipulado
- Packaging específico para tienda, con información adicional
- 12 Spheric olives per jar
- Preserved in extra virgin olive oil and brine to ensure its conservation, taste and safe transport
- Specific packaging for store, with additional information



Retail


**Caviaroli
drops.**
By Albert Adrià.



Novedades / Novelties

La Oliva Esférica Negra.

Este producto ha sido desarrollado en colaboración con el equipo de Albert Adrià. Se ha trabajado a nivel de receta y de textura especialmente para conseguir el producto lo más parecido posible al original.

- Interior líquido
- Estalla en la boca
- Intenso sabor a aceituna negra
- Tamaño: +/- 11 mm Ø

• **Contiene sulfitos y puede contener trazas de pescado y almendra**

The Spherical Black Olive.

This is the first product developed in collaboration with the Albert Adrià team. We've worked very hard on the recipe to match the one served on his restaurants and also on the texture to get the same creamy touch and very similar to the original.

- Liquid interior
- Bursts in your mouth
- Intense black olive taste
- Size: +/- 11 mm Ø

• **Contains sulfites and may contain traces of fish and almonds**

El producto / The product

Novedades / Novelties

Oliva Negra:

Oliva Kalamata + Oliva negra de Aragón

La variedad realizada con aceitunas negras es más intensa y sabrosa debido a la mayor salinidad de estas olivas. Hemos trabajado en el tamaño y forma de esta esferificación para que su parecido con las aceitunas negras de verdad sea indiscutible.

Black Olive:

Kalamata olives + Aragón Black Olive (Spanish local black olive)

The variety made with black olives is more intense and tasty due to the higher salinity of these olives. We have worked on the size and shape of this spherification so that its resemblance to black olives really is indisputable.



El sabor / The flavour


**Caviaroli
drops.**

By Albert Adrià.

Novedades / Novelties

El producto / The product



CAVIAROLI Drops by Albert Adrià.

Oliva negra Retail / Retail Black Olive

- 20 Olivas esféricas negras por bote
- Conservadas en aceite de oliva virgen extra y salmuera que aseguran su conservación, gusto y seguridad en el manipulado
- Packging específico para tienda, con información adicional
- 20 Spherical black olives per jar
- Preserved in extra virgin olive oil and brine to ensure its conservation, taste and safe transport
- Specific packaging for store, with additional information




CAVIAROLI Drops by Albert Adrià.

Oliva Negra HORECA / HORECA Black Olive

- 30 Olivas esféricas por bote
- Conservadas en aceite de oliva virgen extra y salmuera que aseguran su conservación, gusto y seguridad en el manipulado
- 30 Spheric olives per jar
- Preserved in extra virgin olive oil and brine to ensure its conservation, taste and safe transport

Oliva negra / Black Olive


**Caviaroli
drops.**
By Albert Adrià.

Aspectos Generales / General aspects

Caducidad de CAVIAROLI Drops by Albert Adrià.

Sin abrir, los productos de "CAVIAROLI Drops by Albert Adrià" tienen una caducidad de 12 meses desde el momento de su producción y envasado. Una vez abierto se recomienda consumir en el plazo de 7 días.

CAVIAROLI Drops by Albert Adrià expiration.

The unopened, "CAVIAROLI Drops by Albert Adrià" products have 12 months shelf life from the time of its production and packaging. Once opened it is recommended to consume within 7 days.



Caducidad / Shelf life

Aspectos Generales / General aspects

Conservación.

Sin abrir "CAVIAROLI Drops by Albert Adrià" 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 no más bajas de +2°C y consumir en 7 días.

Conservation.

Unopened, "CAVIAROLI Drops by Albert Adrià" 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 below + 2°C and consume in 7 days time.

+6°C
+26°C



Almacenaje / Storage



**Caviaroli
drops.**

By Albert Adrià.

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



Uso / Use


Caviaroli
drops.

By Albert Adrià.

Aspectos Generales / General aspects

Embalajes de CAVIAROLI Drops by Albert Adrià.

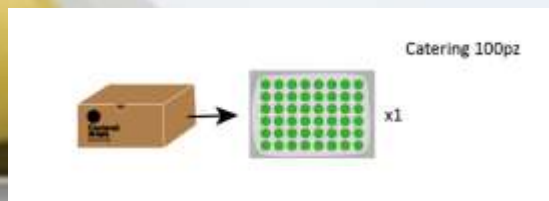
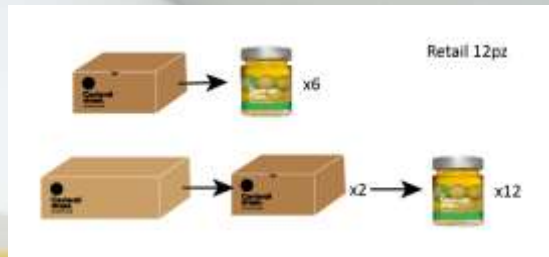
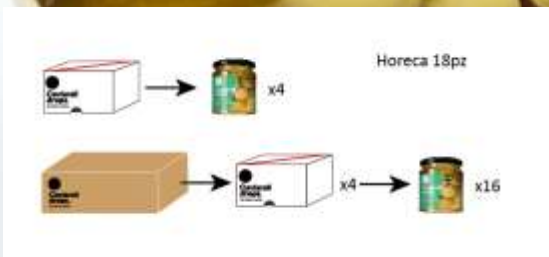
CAVIAROLI en formatos de 18 piezas (olivas) se vende en estuches (la cajita blanca y roja) de 4 unidades. El master case de este formato está formado por 4 de estos estuches haciendo un total de 16 unidades por master case.

CAVIAROLI en formatos de 12 (olivas) piezas se vende en estuches (la cajita kraft) de 6 unidades. El master case de este formato está formado por 2 estuches haciendo un total de 12 unidades por master case.

CAVIAROLI Drops by Albert Adrià packaging.

CAVIAROLI in formats of 18 pieces (olives) is sold in boxes (the white and red box) of 4 units. The master case of this format consists of 4 of these cases making a total of 16 units per master case.

CAVIAROLI in 12 piece (olives) formats is sold in cases (the kraft box) of 6 units. The master case of this format consists of 2 cases making a total of 12 units per master case.







**Caviaroli
drops.**

By Albert Adrià.



**Caviaroli
drops.**

By Albert Adrià.



**Caviaroli
drops.**

By Albert Adrià.



**Caviaroli
drops.**

By Albert Adrià.



**Caviaroli
drops.**

By Albert Adrià.



**Caviaroli
drops.**

By Albert Adrià.

