

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 12 meses, pudiendo variar en algunos productos hasta los 15 meses.

CAVIAROLI expiration.

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



Salsa de Soja
Soy Sauce

Pasta de Mango
Mango Paste

Jugo de Limón
Lemon Juice

Jugo de Frambuesa
Raspberry Juice





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



Formato 50g / 50g containers



Miel de Naranja
Art Muria
 Orange Tree
 Honney Art Muria



Miel de Bosque
Art Muria
 Forest Honney Art
 Muria



Perlas de 10mm
Vino Fino Tio Pepe
 Tio Pepe Wine, 10
 mm pearls



Perlas de 10mm Vino
Pedro Ximénez Néctar
de Gonzalez Byass
 Gonzalez Byass Pedro
 Ximénez Wine Néctar, 10
 mm pearls



Formato 50g / 50g containers



Pasta de Mango
Mango Paste



Jugo de Limón
Lemon Juice



Jugo de Frambuesa
Raspberry Juice



Pimientos Chipotle
Chipotle Peppers



Algunas recetas / Some recepies



Algunas recetas / Some recepies



Caviaroli drops.

By Albert Adrià.



**Caviaroli
drops.**

By Albert Adrià.



CAVIAROLI Drops By Albert Adrià

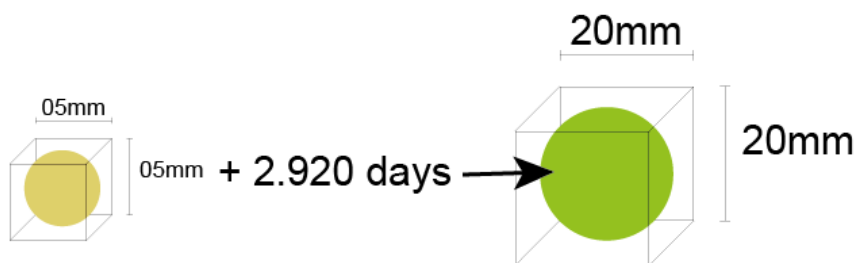
CAVIAROLI drops es la nueva marca de CAVIAROLI, creada para desarrollar y comercializar una nueva gama de productos basados en la esferificación de alta calidad y lista para usar.

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 mítico restaurante Tickets de Barcelona y pionero del concepto de gastrobar en España.

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, responsible for the mythical Tickets restaurant in Barcelona and pioneer of the gastrobar concept in Spain.

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


**Caviaroli
drops.**
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 like 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

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

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

Aspectos Generales / General aspects

Embalajes de CAVIAROLI Drops by Albert Adrià.

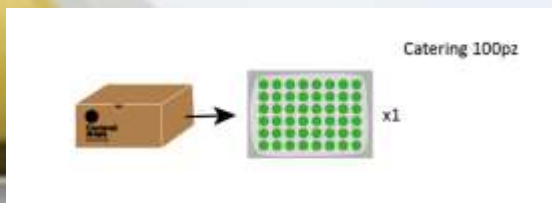
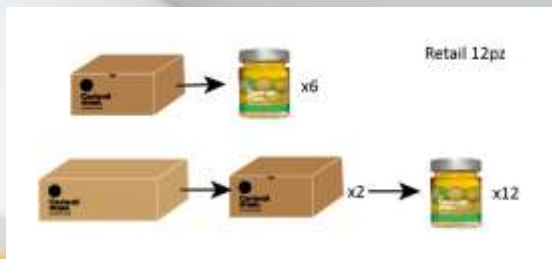
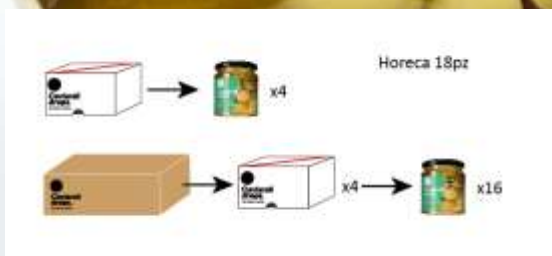
CAVIAROLI en formatos de 18 piezas (olivas) se vende en estuches (la cajita blanca y roja) de 4 unidades. El master case de este formato está formado por 4 de estos estuches haciendo un total de 16 unidades por master case.

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.





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.

Horeca / Foodservice

Tienda / Retail



- 18 Olivas esféricas por bote
- 18 Spheric olives per jar

- 100 Olivas esféricas por bolsa
- 100 Spheric olives per bag

- 12 Olivas esféricas por bote
- 12 Spheric olives per jar

Los sabores / The flavours



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.

Horeca / Foodservice



- 18 Olivas esféricas por bote
- 18 Spheric olives per jar

Tienda / Retail



- 12 Olivas esféricas por bote
- 12 Spheric olives per jar

Los sabores / The flavours


**Caviaroli
drops.**
By Albert Adrià.



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 y forma para conseguir una auténtica oliva mimética.

- 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 product has been developed in collaboration with the Albert Adrià team. Work has been done at the level of recipe and especially texture and shape to achieve an authentic mimetic olive.

- 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



Oliva Negra:

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:

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.

Horeca / Foodservice



- 30 Olivas esféricas por bote
- 30 Spheric olives per jar

Tienda / Retail



- 20 Olivas esféricas por bote
- 20 Spheric olives per jar

Los sabores / The flavours



Algunes recetes / Some recepies

*oliva
verde*
líquida
by Caviaroli®

En colaboración con Albert Adrià



**oliva
verde**
líquida
by Cavinoli



Oliva Verde Líquida by Caviaroli

Es nuestra apuesta por una salsa innovadora, sorprendente y versátil que pueda aportar un toque de maravillosa aceituna a todos los platos que nuestros clientes puedan imaginar. Es el resultado del intenso trabajo llevado a cabo junto a Albert Adrià.

Un homenaje a la aceituna. Un ejercicio de síntesis de lo que representan a nivel gustativo un producto tan sencillo y a la vez complejo como es una oliva encurtida.

Con estas salsa elaboradas a base de olivas verdes encurtidas queremos homenajear un producto cotidiano y para nosotros central en toda la cocina mediterránea.

Liquid Green Olive by Caviaroli

It is our commitment to an innovative, surprising and versatile sauce that can add a touch of wonderful olive to all the dishes that our customers can imagine. It is the result of the intense work carried out together with Albert Adrià.

A tribute to the olive. An exercise in synthesis of what a product as simple and at the same time complex as a pickled olive represents at the taste level.

With these sauce made from pickled green olives, we want to honor an everyday product that is central to all Mediterranean cuisine for us.

El proyecto / The project

**oliva
verde
líquida**
by Caviaroli



Una salsa familiar pero totalmente nueva

El sabor de esta salsa se basa al 100% en las olivas verdes encurtidas que encontramos en nuestros aperitivos. Un sabor sencillo y familiar que nunca antes había estado en forma de salsa, embotellado para que puedas usarlo en tus platos y aperitivos. Perfecta para salsear, su textura ligeramente cremosa es perfecta para que se mantenga encima de la comida y sea un aliño perfecto.

Este zumo concentrado puede convertir una ensaladilla común en una obra maestra o unas patatas fritas en un aperitivo que recordar.

Como usarlo

Es un producto listo para emplear sin preparación previa. Muy recomendable como aliño para pastas, ensaladas y arroces, encurtidos (anchoas, boquerones), conservas de pescado y mariscos al natural, como ingrediente en ensaladillas, para dippear con patatas fritas, pescados y mariscos asados, como base para salsas, y todo tipo de carpaccios, tártares y ceviches (de carne y de pescado)

A familiar but totally new sauce

The flavor of this sauce is based 100% on the pickled green olives that we find in our appetizers. A simple and familiar flavor that has never been in sauce form before, bottled so you can use it in your dishes and appetizers. Perfect for sauce up, its slightly creamy texture is perfect to stay on top of food and make a perfect dressing.

This concentrated juice can turn an ordinary salad into a masterpiece or some French fries into an appetizer that you will remember.

How to use it

It is a ready-to-use product without prior preparation. Highly recommended as a dressing for pasta, salads and rice, pickles (anchovies, anchovies), canned fish and shellfish in the wild, as an ingredient in salads, to dip with fried potatoes, roasted fish and shellfish, as a base for sauces, and all kinds of carpaccios, tartars and ceviches (meat and fish)

El proyecto / The project

**oliva
verde
líquida**
by C'vianoli

Aspectos Generales / General aspects

Caducidad de Oliva Verde Líquida by Caviaroli

Sin abrir, los productos de "Oliva Verde Líquida by Caviaroli" tienen una caducidad de 12 meses desde el momento de su producción y envasado. Una vez abierto se recomienda consumir en el plazo de 1 mes.

Liquid Green Olive by Caviaroli expiration.

The unopened, "Liquid Green Olive by Caviaroli" products have 12 months shelf life from the time of its production and packaging. Once opened it is recommended to consume within 1 month.

12
months



Caducidad / Shelf life

**oliva
verde
líquida**
by Caviaroli®

Aspectos Generales / General aspects

Conservación.

Sin abrir “Oliva Verde Líquida by: 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, y consumir en 1 mes.

Conservation.

Unopened, “Oliva Verde Líquida by: 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 and consume in 1 month time.

+6°C
+26°C



Almacenaje / Storage

**oliva
verde
líquida**
by Caviaroli®



Salsa de Oliva Verde Encurtida

La oliva verde líquida es elaborada a base de olivas verdes encurtidas (99%). Pensada como aliño para tipo de platos y aperitivos. Una salsa potente sabrosa y versátil, ideal para mojar, salsear, marinar y decorar todo tipo de comidas.

Su textura ligeramente cremosa sirve para poder salsear y mantener su presencia encima de alimentos y menaje. Con el color y el agradable sabor de las olivas encurtidas, en boca tiene un potente sabor de aceitunas de mesa con su justo punto de sal. Ideal para salsear, decorar y finalizar cualquier tipo de plato y/o aperitivo. Muy recomendable para usar con; arroces, pastas, ensaladas, tatakis, ensaladilla rusa, carpaccios, verduras, otros encurtidos y conservas y para usar como aliño o para dipear con patatas fritas.

Pickled Green Olive Sauce

The liquid green olive is made from pickled green olives (99%). Designed as a dressing for types of dishes and appetizers. A powerful, tasty and versatile sauce, ideal for dipping, saucing, marinating and decorating all kinds of foods.

Its slightly creamy texture serves to be able to sauce up and maintain its presence on top of food and utensils. With the color and the pleasant flavor of pickled olives, in the mouth it has a powerful taste of table olives with just a touch of salt. Ideal for dressing, decorating and finishing any type of dish or appetizer. Highly recommended to use with; rice, pasta, salads, tatakis, Russian salad, carpaccios, vegetables, other pickles and preserves and to use as a dressing or to dip with French fries.



Oliva Verde Líquida
99% Oliva Verde encurtida
Formato 500 ml

Oliva Verde Líquida
99% Pickled Green Olive
500 ml format

Los sabores / The flavours

**oliva
verde
líquida**
by Cusirolí®



Salsa de Oliva Verde Encurtida con Chipotle

Oliva verde líquida es elaborada a base de olivas verdes encurtidas (95%) y chipotle (4%). Pensada como aliño para tipo de platos y aperitivos. Una salsa potente sabrosa y versátil, ideal para mojar, salsear, marinar y decorar todo tipo de comidas.

Su textura ligeramente cremosa sirve para poder salsear y mantener su presencia encima de alimentos y menaje. De color ligeramente rojizo y un agradable sabor a olivas verdes con un toque picante y ahumado procedente del chipotle. Ideal para salsear, decorar y finalizar cualquier tipo de plato y/o aperitivo. Muy recomendable para usar con; arroces, pastas, ensaladas, tatakis, ensaladilla rusa, carpaccios, verduras, otros encurtidos y conservas y para usar como aliño o para dippear con patatas fritas.

Pickled Green Olive Sauce with Chipotle

Liquid green olive is made from pickled green olives (95%) and chipotle (4%). Designed as a dressing for types of dishes and appetizers. A powerful, tasty and versatile sauce, ideal for dipping, saucing, marinating and decorating all kinds of foods.

Its slightly creamy texture serves to be able to sauce and maintain its presence on top of food and utensils. Slightly reddish in color and a pleasant green olive flavor with a spicy and smoky touch from the chipotle. Ideal for dressing, decorating and finishing any type of dish and / or appetizer. Highly recommended to use with; rice, pasta, salads, tatakis, Russian salad, carpaccios, vegetables, other pickles and preserves and to use as a dressing or to dip with French fries



Oliva Verde Líquida Chipotle

95% Oliva Verde encurtida 4% Chipotle
Formato 500 ml

Oliva Verde Líquida Chipotle

95% Pickled Green Olive 4% Chipotle
500 ml format

Los sabores / The flavours

**oliva
verde
líquida**
by Cusiarelli



Salsa de Oliva Verde Encurtida con Piparra

Oliva verde líquida es elaborada a base de olivas verdes encurtidas (75%) y piparra (24%). Pensada como aliño para tipo de platos y aperitivos. Una salsa potente sabrosa y versátil, ideal para mojar, salsear, marinar y decorar todo tipo de comidas.

Su textura ligeramente cremosa sirve para poder salsear y mantener su presencia encima de alimentos y menaje. De color verde intenso, aroma de piparra encurtida y un agradable sabor ácido y potente de auténtica piparra, muy parecido al sabor de una Gilda. Ideal para salsear, decorar y finalizar cualquier tipo de plato y/o aperitivo. Muy recomendable para usar con; arroces, pastas, ensaladas, tatakis, ensaladilla rusa, carpaccios, verduras, otros encurtidos y conservas y para usar como aliño o para dipear con patatas fritas.

Pickled Green Olive Sauce with Piparra

Liquid green olive is made from pickled green olives (75%) and piparra (24%). Designed as a dressing for types of dishes and appetizers. A powerful, tasty and versatile sauce, ideal for dipping, saucing, marinating and decorating all kinds of foods.

Its slightly creamy texture serves to be able to sauce and maintain its presence on top of food and utensils. Intense green color, pickled piparra aroma and a pleasant acidic and powerful taste of real piparra, very similar to the taste of a Gilda. Ideal for dressing, decorating and finishing any type of dish and / or appetizer. Highly recommended to use with; rice, pasta, salads, tatakis, Russian salad, carpaccios, vegetables, other pickles and preserves and to use as a dressing or to dip with French fries.



Oliva Verde Líquida Piparra

75% Oliva Verde encurtida 24% Piparra
Formato 500 ml

Oliva Verde Líquida Piparra

75% Pickled Green Olive 24% Piparra
500 ml format

Los sabores / The flavours

**oliva
verde
líquida**
by Caviaroli®



Algunas recetas / Some recepies

**oliva
verde
líquida**
by C'civonoli

Para más información visita:
www.caviaroli.com

CAVIAROLI®
UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CAVIAR



**Caviaroli
drops.**

By Albert Adrià.

*oliva
verde*
líquida
restaurant