



*Pescaviar*

# PRODUCTOS

2023

ALIMENTA TUS SENTIDOS



Pescaviar es una **empresa familiar** española centrada en la **excelencia**. Por ello, Pescaviar no sólo es la empresa líder de su segmento en España, sino que es todo un referente internacional al estar presente en más de 25 países de todo el mundo.

Más de 20 años de experiencia, una fuerte vocación exportadora y una filosofía centrada en la **CALIDAD**, **INNOVACIÓN** y **SOSTENIBILIDAD** han consolidado a Pescaviar como la empresa de referencia a la hora de buscar huevas de pescado, productos alternativos al caviar y esferificaciones, pudiéndose encontrar nuestros productos en los más importantes **supermercados, restaurantes, hoteles y tiendas gourmet** de los **5 continentes**.

Todos estos logros no hubiesen sido posibles sin la estrecha relación que nos une a nuestros distribuidores, a su fantástico desempeño diario y a la fidelidad de nuestros consumidores. A todos vosotros, **GRACIAS**.



Pescaviar

## CAVIAR Y OTRAS HUEVAS NATURALES DE PESCADO





## CAVIAR - HUEVAS NATURALES DE ESTURIÓN

### SPHERIKA CAVIAR BAERI (FRESCO)

**Nuevo**

El caviar Spherika Baeri procede del esturión siberiano (*Acipenser baerii*).

La piscifactoría de esturiones está situada en España, en la Sierra de Javalambre (Teruel, Aragón), en la confluencia de tres ríos: los fríos Albertosa y Mijares y el cálido y subterráneo Orcajo.

La calidad de las aguas naturales, la calidad de los piensos y la ausencia de tratamientos con antibióticos u hormonas son garantía de la excelente calidad de nuestro caviar.

Se elabora según el método Malossol: las huevas están ligeramente saladas (3,5%) para realzar todo su sabor natural.

Nota de cata:

Caviar de persistencia media en boca, ligeramente yodado, intenso y suave, con notas afrutadas y minerales. Los granos son de tamaño medio, con una textura cremosa. Su color varía del gris claro al negro brillante.

Sugerencias de uso: Al tratarse de una variedad exquisita, se recomienda servirla sola o con blinis.

Ingredientes: 96,5% Huevas de esturión siberiano (*Acipenser baerii*), sal.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
Q90012	20g	8427610009001	12
Q90182	30g	8427610009018	12
Q90252	50g	8427610009025	8



## CAVIAR - PROPIEDADES



El caviar es un alimento rico en nutrientes, por lo que su consumo es beneficioso en la dieta.



Contiene un alto nivel de proteínas, por lo que es un aliado ideal para desarrollar la musculatura.



Aporta altas cantidades de ácidos grasos omega-3, vitamina B12 y selenio, entre otras vitaminas y minerales.



Sin OGM ni gluten.



La caducidad es de 4 meses desde la producción.



Tª de conservación: entre 0 °C y 4 °C.

### Sugerencias de uso:

**Huevos**

**Pasta**

**Verduras**

**Patatas**

**Salsas cremosas**

**Solo o con blinis**



## HUEVAS NATURALES DE SALMÓN



### SPHERIKA HUEVAS DE SALMÓN

Huevas de salmón salvaje keta (*Oncorhynchus keta*) curadas en salmuera. Su fina membrana se rompe suavemente al morder para dejar paso a una explosión de sabor marino.

Origen: Alaska.

**Sugerencias de uso:** Son ideales para consumir a cucharadas, sobre tostadas o montaditos, en ensaladas, platos japoneses y para acompañar pescados.

**Ingredientes:** 96% huevas de salmón salvaje (*Oncorhynchus keta*) y sal.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
Q6024	50g	8427610006024	6
Q6031	100g	8427610006031	6



### SPHERIKA HUEVAS DE SALMÓN PINK

Huevas de salmón pink salvaje (*Oncorhynchus gorbuscha*), ligeramente más pequeñas que la variedad Keta, con una textura firme. Su fina piel se rompe suavemente al morderlas para dar paso a una explosión de sabor marino.

Origen: Pacífico noroccidental (Rusia), FAO 61.

**Sugerencias de uso:** Son ideales sobre tostadas o montaditos, en ensaladas, platos japoneses y para acompañar pescados..

**Ingredients:** 97% huevas de salmón salvaje (*Oncorhynchus gorbuscha*), sal, aceite de girasol y humectante: glicerina.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
Q6260	50g	8427610006260	6
Q6277	100g	8427610006277	6





## HUEVAS NATURALES DE SALMÓN - PROPIEDADES



También llamadas ikura o caviar rojo, las huevas de salmón son las más apreciadas después de las huevas de esturión (caviar).



Sin OGM ni gluten.



Las huevas son un alimento rico en ácidos grasos omega 3 y vitamina B12.



El aporte de proteínas es elevado.



Los ácidos grasos omega 3 presentes en las huevas contribuyen a disminuir los niveles de colesterol y de triglicéridos en sangre, además de hacer la sangre más fluida, lo que rebaja el riesgo de formación de coágulos o trombos.



Los aportes de minerales son destacados en selenio y fósforo.



Una cucharada de postre cubre la mitad de las IR/día de vitamina B12. Contienen también vitaminas A, C, D y E.



Larga caducidad: 12 meses desde producción y 3 días después de apertura.



Tª de conservación: entre 2 °C y 7 °C.

### Sugerencias de uso:

**Canapés**

**Poke bowls**

**Tartaletas**

**Sushi**

**En salsas a base de nata,  
mantequilla o queso**

**Para acompañar mariscos**



Contenido en sal: 4% para la variedad keta y 2,4% para pink. Se recomienda no superar una ingesta diaria de 5g de sal para controlar la tensión arterial y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

## HUEVAS NATURALES DE TRUCHA

### SPHERIKA HUEVAS DE TRUCHA



Huevas de trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*) ligeramente curadas en salmuera. Su fina membrana se rompe suavemente al morder para dejar paso a una explosión de sabor yodado.

Sugerencias de uso: Son ideales sobre tostadas o montaditos, en ensaladas, platos japoneses y para acompañar pescados.

Ingredientes: 96,5% huevas de trucha (*Oncorhynchus mykiss*) y sal.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
Q6000	50g	8427610006000	6
Q6017	100g	8427610006017	6
Q6147	340g	8427610006147	6





## HUEVAS NATURALES DE TRUCHA - PROPIEDADES



Las huevas de trucha tienen las mismas propiedades que las huevas de salmón, pero son de textura más firme y de menor tamaño.



Ingredientes naturales: sólo huevas y sal.



Sin OGM ni gluten.



Las huevas son un alimento rico en ácidos grasos omega 3 y vitamina B12.



El aporte de proteínas es elevado.



Los ácidos grasos omega 3 presentes en las huevas contribuyen a disminuir los niveles de colesterol y de triglicéridos en sangre, además de hacer la sangre más fluida, lo que rebaja el riesgo de formación de coágulos o trombos.



Los aportes de minerales son destacados en selenio y fósforo.



Una cucharada de postre cubre la mitad de las IR/día de vitamina B12. Contienen también vitaminas A, C, D y E.



Larga caducidad: 12 meses desde producción y 3 días después de apertura.



Tª de conservación: entre 2 °C y 7 °C.

### Sugerencias de uso:

**Canapés**

**Poke bowls**

**Tartaletas**

**Sushi**

**En salsas a base de nata,  
mantequilla o queso**

**Para acompañar mariscos**



Contenido en sal: 3,5%. Se recomienda no superar una ingesta diaria de 5g de sal para controlar la tensión arterial y el riesgo de enfermedad cardiovascular.

## HUEVAS NATURALES DE LUMPO



### SPHERIKA HUEVAS NEGRAS DE LUMPO

Las huevas de lumpo (*Cyclopterus lumpus*) son el sucedáneo de caviar más conocido. Son una explosión de sabor a mar en boca, que enriquece cualquier plato, ensalada o aperitivo.

**Sugerencias de uso:** Son ideales sobre tostadas o montaditos, en ensaladas, platos japoneses y para acompañar pescados.

**Ingredientes:** 84% huevas de lumpo (*Cyclopterus lumpus*), agua, sal, estabilizantes: E412, E415, E410, acidulante: E330, conservadores: E202, E211 y colorantes: E150d, E151.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
Q6086	50g	8427610006086	12
Q60932	100g	8427610006093	6
Q6246	340g	8427610006246	6



### SPHERIKA HUEVAS ROJAS DE LUMPO

Las huevas de lumpo (*Cyclopterus lumpus*) son el sucedáneo de caviar más conocido. Son una explosión de sabor a mar en boca, que enriquece cualquier plato, ensalada o aperitivo. Además, su atractivo color rojo aportará un toque adicional de alegría a cualquier receta.

**Sugerencias de uso:** Son ideales sobre tostadas o montaditos, en ensaladas, platos japoneses y para acompañar pescados.

**Ingredientes:** 84% huevas de lumpo (*Cyclopterus lumpus*), agua, sal, estabilizantes: E412, E415, E410, acidulante: E330, conservadores: E202, E211 y colorantes: E160a, E120.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
Q6109	50g	8427610006109	12
Q61162	100g	8427610006116	6
Q6253	340g	8427610006253	6





## HUEVAS NATURALES DE LUMPO - PROPIEDADES



Las huevas de lumpo son las más consumidas como alternativa al caviar, sobre todo en aperitivos.



Sin OGM ni gluten.



Las huevas son un alimento rico en ácidos grasos omega 3 y vitamina B12.



El aporte de proteínas es elevado.



Los ácidos grasos omega 3 presentes en las huevas contribuyen a disminuir los niveles de colesterol y de triglicéridos en sangre, además de hacer la sangre más fluida, lo que rebaja el riesgo de formación de coágulos o trombos.



Los aportes de minerales son destacados en selenio y fósforo.



Una cucharada de postre cubre la mitad de las IR/día de vitamina B12. Contienen también vitaminas A, C, D y E.



Larga caducidad: 18 meses desde producción y 4 días después de apertura.



Tª de conservación: entre 2 °C y 7 °C.

### Sugerencias de uso:

**Canapés**  
**Ensaladas**  
**Pasta**  
**Sushi**  
**Para acompañar mariscos**



Contenido en sal: 4,5%. Se recomienda no superar una ingesta diaria de 5g de sal para controlar la tensión arterial y el riesgo de enfermedad cardiovascular.





*Pescaviar*

## PERLAS DE PESCADO





## PERLAS DE ARENQUE

### AVRUGA PERLAS DE ARENQUE



Esferas de unos 2 mm de diámetro, de textura cremosa, elaboradas a partir de arenque salvaje ahumado. Tiene la extraordinaria apariencia de caviar, un intenso y brillante color negro y un delicioso sabor ahumado.

Utilizado por los más prestigiosos chefs y restaurantes de todo el mundo, Avruga es capaz de transformar cualquier receta básica en algo extraordinario.

Sugerencias de uso: Con huevos, pasta, ensaladas y cualquier plato de pescado.

Ingredientes: agua, 40% arenque ahumado [arenque (*Clupea harengus*, Zona de captura: FAO27, humo)], almidón modificado de maíz, sal, tinta de sepia, acidulante: ácido cítrico, zumo de limón, estabilizante: goma xantana y especias.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
20060	55g	8427610000060	12 / 6
20053	120g	8427610000053	12 / 6
200380	350g	8427610000046	4
200121	900g	8427610000121	6





## PERLAS DE ARENQUE - PROPIEDADES



Marca reconocida en el mercado.



Sin competencia directa.



Enriquece la gama de Productos del Mar.



Alternativa al caviar, a un coste 5 veces menor.



Ingredientes naturales: sin colorantes ni aromas.



Sin OGM ni gluten.



Disponible en formatos gran consumo y específicos para hostelería e industria.



Numerosos usos: listo para consumir o para cocinar. No pierde su forma ni destiñe con el calor.



Producto tendencia:

- Disfrute de la gastronomía en casa, sin complicaciones.
- Solamente 74 kcal por 100g: momentos para disfrutar, sin culpabilidad.
- Alternativa a las huevas de pescado, para un consumo más respetuoso con los recursos marinos.



Larga caducidad: 24 meses desde producción y 15 días después de apertura.



Tª de conservación: entre 2 °C y 10 °C.

### Sugerencias de uso:

**Canapés**

**Ensaladas**

**Tartar de carne roja o de pescado**

**En salsas a base de nata, mantequilla o queso**

**Para acompañar mariscos**





## PERLAS DE ANCHOA

### ANCHOVIAR PERLAS DE ANCHOA



Estas perlas se elaboran con anchoas del Cantábrico, que le confieren su agradable e intenso sabor marino. Son perlas de 2mm de diámetro, de textura cremosa y color negro.

Son un ingrediente perfecto para todo tipo de platos, y se pueden utilizar tanto en recetas calientes como frías.

Sugerencias de uso: Con huevos, pasta, ensaladas y cualquier plato de pescado.

Ingredientes: agua, 30% anchoas (*Engraulis encrasicolus*, Zona de captura: FAO 27), almidón modificado de patata, aceite refinado de girasol, tinta de sepia, acidulante: ácido cítrico, zumo de limón, estabilizante: goma xantana, especias y antioxidante: extracto rico en tocoferoles.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
20459	55g	8427610000459	12 / 6



## PERLAS DE ANCHOA - PROPIEDADES



Marca reconocida en el mercado.



Sin competencia directa.



Enriquece la gama de Productos del Mar.



Alternativa al caviar, a un coste 5 veces menor.



Elaborado con anchoas de Cantabria. Producto altamente cualitativo y notorio.



Sin OGM ni gluten.



Ingredientes naturales: sin colorantes ni aromas.



Numerosos usos: listo para consumir o para cocinar. No pierde su forma ni destiñe con el calor.



Producto tendencia:

- Disfrute de la gastronomía en casa, sin complicaciones.
- Solamente 42 kcal por 100g: momentos para disfrutar, sin culpabilidad.
- Alternativa a las huevas de pescado, para un consumo más respetuoso con los recursos marinos.



Larga caducidad: 18 meses desde producción y 15 días después de apertura.



Tª de conservación: entre 2 °C y 10 °C.

### Sugerencias de uso:

**Canapés**

**Ensaladas**

**Quesos**

**En salsas a base de nata,  
mantequilla o queso**

**Para acompañar mariscos**





# Moluga

## PERLAS DE ARENQUE SELECCIÓN

### MOLUGA PERLAS DE ARENQUE

Moluga es nuestro producto más sofisticado.



Las perlas de arenque Moluga, de unos 2 milímetros de diámetro, están elaboradas a partir de arenque salvaje del Mar del Norte. Su ahumado natural con mezcla de maderas de haya especialmente seleccionadas, unido a un contenido en lípidos más elevado que en Avruga, una reducción en presencia de sal y la ausencia de azúcares, le confieren un sabor único, sutil y delicioso así como una textura más cremosa y un elegante color gris oscuro.

Además, su elegante envase puede usarse directamente en la mesa para disfrutarlo con unas gotas de limón sobre finas rodajas de pan tostado.

Sugerencias de uso: Sólo con zumo de limón y pan tostado, en canapés, con huevos, pasta, ensaladas y cualquier plato de pescado.

Ingredientes: agua, 40% arenque ahumado [arenque (*Clupea harengus*, Zona de captura: FAO27, humo)], almidón modificado de maíz, sal, tinta de sepia, acidulante: ácido cítrico, zumo de limón, estabilizante: goma xantana y especias.

Referencia	Formato	EAN 13	U/C
200370	145g	8427610000183	6





## PERLAS DE ARENQUE SELECCIÓN - PROPIEDADES



Marca reconocida en el mercado.



Sin competencia directa.



Enriquece la gama de Productos del Mar.



Alternativa al caviar, a un coste 5 veces menor.



Ingredientes naturales: sin colorantes ni aromas.



Sin OGM ni gluten.



Envase diferenciador y muy elegante en lata de aluminio.



Numerosos usos: listo para consumir o para cocinar. No pierde su forma ni destiñe con el calor.



Producto tendencia:

- Disfrute de la gastronomía en casa, sin complicaciones.
- Solamente 84 kcal por 100g: momentos para disfrutar, sin culpabilidad.
- Alternativa a las huevas de pescado, para un consumo más respetuoso con los recursos marinos.



Larga caducidad: 12 meses desde producción y 15 días después de apertura.



Tª de conservación: entre 2 °C y 10 °C.

### Sugerencias de uso:

**Canapés**  
**Ensaladas**  
**Tartar de carne roja o de pescado**  
**En salsas a base de nata, mantequilla o queso**  
**Para acompañar mariscos**





*Pescaviar*

## COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD



Pescaviar se compromete con la sostenibilidad y la preservación de los ecosistemas marinos a través de su participación en el programa del MSC (Marine Stewardship Council) que garantiza una pesca responsable, controlada y sostenible.



### OBJETIVO

Que los océanos de todo el mundo estén rebosantes de vida y las reservas de productos del mar garantizadas para ésta y futuras generaciones.



- El MSC es un programa global.
- Sólo abarca pesquerías de captura salvaje.
- Genera mejoras medioambientales en la gestión pesquera.
- Se basa en la mejor actualidad científica disponible.
- Cada pesquería certificada con el MSC ha demostrado que mantiene stocks de peces sostenibles, minimiza los impactos medioambientales y está gestionada de forma eficiente.
- El programa del MSC es transparente.
- Es una organización sin ánimo de lucro.
- Cumple con las mejores prácticas para eco-etiquetas y para la fijación de estándares sociales y medioambientales.
- Comprar pescado etiquetado MSC tiene impacto. Cuando se encuentra con un producto del mar que lleva la ecoetiqueta azul del MSC, puede estar seguro de que proviene de una pesquería sostenible certificada.
- El MSC está ampliamente reconocido como líder en el ámbito del etiquetado sostenible de productos pesqueros.



## PERLAS DE ARENQUE CERTIFICADO MSC

### SPHERIKA PERLAS NEGRAS DE ARENQUE



Elaboradas con filetes de arenques salvajes del Mar del Norte, capturados según los estándares MSC que apoyan la preservación de los recursos marinos.

Su color negro se obtiene de forma natural, gracias a la tinta de sepia. La versión más asequible de nuestras perlas de arenque, sin renunciar a un exquisito sabor.

**Sugerencias de uso:** Con huevos, pasta, ensaladas y cualquier plato de pescado.

**Ingredientes:** agua, 17% arenque ahumado (*Clupea harengus*), almidón modificado de maíz, sal, tinta de sepia, salsa de pescado (extracto de anchoa, sal y azúcar), zumo de limón, especias, gelificante: alginato sódico, estabilizante: goma xantana y corrector de acidez: ácido cítrico.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
------------	---------	---------	-----

G00879	50g	8427610000879	8
--------	-----	---------------	---

G0893	350g	8427610000893	4
-------	------	---------------	---



### SPHERIKA PERLAS ROJAS DE ARENQUE



Elaboradas con filetes de arenques salvajes del Mar del Norte, capturados según los estándares MSC que apoyan la preservación de los recursos marinos.

Esta versión de color rojo, obtenido de forma natural, aportará un toque de color diferente a los platos de cada día.

**Sugerencias de uso:** Con huevos, pasta, ensaladas y cualquier plato de pescado.

**Ingredientes:** agua, 17% arenque ahumado (*Clupea harengus*), almidón modificado de maíz, sal, salsa de pescado (extracto de anchoa, sal y azúcar), zumo de limón, colorantes naturales: carmín y extracto de pimentón, especias, gelificante: alginato sódico, estabilizante: goma xantana y corrector de acidez: ácido cítrico.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
------------	---------	---------	-----

G00886	50g	8427610000886	8
--------	-----	---------------	---

G0909	350g	8427610000909	4
-------	------	---------------	---





## PERLAS DE ARENQUE CERTIFICADO MSC - PROPIEDADES



Sin competencia directa.



En dos versiones: color rojo y color negro.



Enriquece la gama de Productos del Mar.



Alternativa al caviar, a un coste 10 veces menor.



Certificado MSC (Marine Stewardship Council). Proviene de la pesca sostenible.



Sin OGM ni gluten.



Ingredientes naturales: sin colorantes artificiales ni aromas.



Disponible en formatos gran consumo y específicos para hostelería.



Numerosos usos: listo para consumir o para cocinar. No pierde su forma ni destiñe con el calor.



Producto tendencia:

- Disfrute de la gastronomía en casa, sin complicaciones.
- Solamente 44 kcal por 100g para las negras y 52 kcal por 100g para las rojas: momentos para disfrutar, sin culpabilidad.
- Alternativa a las huevas de pescado, para un consumo más respetuoso con los recursos marinos.



Larga caducidad: 18 meses (\*) desde producción y 15 días después de apertura.



Tª de conservación: entre 2 °C y 10 °C.

### Sugerencias de uso:

**Canapés**

**Ensaladas**

**Tartar de carne roja o de pescado**

**En salsas a base de nata, mantequilla o queso**

**Para acompañar mariscos**



(\*) 21 meses para las perlas negras de arenque.

**CREAR  
EMOCIONAR  
SORPRENDER  
SOFISTICAR**





## PERLAS DE SALMÓN

### SPHERIKA PERLAS DE SALMÓN

Esferificaciones con interior líquido de unos 5 mm de diámetro, de salmón. Con un sabor y textura muy similares a las huevas naturales de salmón, las perlas de salmón son la alternativa perfecta.

Sugerencias de uso: Con huevos, pasta, ensaladas, sushi y cualquier plato de pescado.

Ingredientes: Caldo de salmón [agua, 1.5% salmon], sal, aceite de girasol, 3,3% aceite de salmón (pescado), azúcar, gelificante: alginato sódico, espesantes: carboximetilcelulosa y carragenanos, estabilizante: cloruro cálcico, aromas, colorantes: extracto de pimentón y carmín, acidulante: ácido cítrico y conservador: benzoato sódico.



Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
G6154	100g	8427610006154	6



## PERLAS DE SALMÓN - PROPIEDADES



Sin competencia directa.



Enriquece la gama de Productos del Mar.



Alternativa a las huevas de salmón, a un coste sensiblemente inferior. Su sabor, color, textura e interior líquido las hacen prácticamente imposibles de diferenciar de las huevas naturales.



Perlas algo más resistentes que las huevas naturales. Ideal cuando importa la estética.



Sin OGM ni gluten.



Numerosos usos: listo para consumir o para cocinar. No pierde su forma ni destiñe con el calor.



Producto tendencia:

- Disfrute de la gastronomía en casa, sin complicaciones.
- Solamente 105 kcal por 100g: momentos para disfrutar, sin culpabilidad.
- Alternativa a las huevas de pescado, para un consumo más respetuoso con los recursos marinos.



Larga caducidad: 12 meses desde producción y 7 días después de apertura.



Tª de conservación: entre 2 °C y 6 °C.

### Sugerencias de uso:

**Canapés**

**Ensaladas**

**Tartar de carne roja o de pescado**

**En salsas a base de nata, mantequilla o queso**

**Para acompañar mariscos**





## PERLAS DE ESTURIÓN

### SPHERIKA PERLAS DE ESTURIÓN

Esferificaciones con interior líquido de unos 3 mm de diámetro, de esturión. Con un sabor y textura muy similares a las huevas naturales de esturión, las perlas de esturión son la alternativa perfecta.

Sugerencias de uso: Con huevos, pasta, ensaladas, sushi y cualquier plato de pescado.

Ingredientes: Caldo de esturión [agua, 1,5% esturión], sal, aceite de girasol, aceite de salmón, azúcar, gelificante: alginato sódico, espesantes: carboximetilcelulosa, almidón modificado de maíz, carragenanos, estabilizante: cloruro cálcico, colorantes: carbón vegetal, betacaroteno, aromas, acidulante: ácido cítrico y conservador: benzoato sódico.



Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
G6161	100g	8427610006161	6



## PERLAS DE ESTURIÓN - PROPIEDADES



Sin competencia directa.



Enriquece la gama de Productos del Mar.



Alternativa a las huevas de esturión, a un coste sensiblemente inferior. Su sabor, color, textura e interior líquido las convierten en una alternativa idónea a las huevas naturales.



Perlas algo más resistentes que las huevas naturales. Ideal cuando importa la estética.



Sin OGM ni gluten.



Numerosos usos: listo para consumir o para cocinar. No pierde su forma ni destiñe con el calor.



Producto tendencia:

- Disfrute de la gastronomía en casa, sin complicaciones.
- Solamente 27 kcal por 100g: momentos para disfrutar, sin culpabilidad.
- Alternativa a las huevas de pescado, para un consumo más respetuoso con los recursos marinos.



Larga caducidad: 12 meses desde producción y 7 días después de apertura.



Tª de conservación: entre 2 °C y 6 °C.

### Sugerencias de uso:

**Canapés**

**Poke bowls**

**Tartaletas**

**Sushi**

**En salsas a base de nata,  
mantequilla o queso**

**Para acompañar mariscos**







*Pescaviar*

## PERLAS DE SABORES



ALIMENTA TUS SENTIDOS

## PERLAS DE SABORES

### SPHERIKA PERLAS DE DÁTIL

**Nuevo**



Esferas perfectas y homogéneas, de unos 5mm. de diámetro que inundan el paladar con su delicioso sabor a sirope de dátiles al explotar suavemente en la boca cuando las muerdes.

El sirope de dátiles con el que se elaboran las perlas es 100% natural y no contiene azúcares añadidos. Se obtiene únicamente de la extracción del dátil.

Su color es marrón oscuro y su consistencia es similar a la de la miel líquida o el sirope de arce. Es apto para veganos y celíacos y está libre de transgénicos. Dulce, pero sobre todo nutritivo: El sirope de dátil está compuesto por un 70% de sacarosa y es rico en fibra y vitaminas A, K y B6. Por lo tanto, a la vez que endulzamos nuestros platos, nutrimos nuestro organismo gracias a las cualidades de este producto.

**Sugerencias de uso:** Con postres lácteos como yogures o helados, con queso Roquefort, gofres y crepes, para acompañar un magret de pato, un "foie poêlé", lomo de cerdo o cordero.

**Ingredientes:** 70% de sirope de dátiles, agua, espesante: almidón de maíz modificado, estabilizante: cloruro cálcico, gelificante: alginato sódico y acidulante: ácido cítrico.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
A05232	55g	8427610005232	8





## PERLAS DE SABORES



### SPHERIKA PERLAS DE FRUTA DE LA PASIÓN

Esferas perfectas y homogéneas, de unos 5mm. de diámetro que inundan el paladar con su delicioso sabor a fruta de la pasión al explotar suavemente en la boca cuando las muerdes. La fruta de la pasión procede de América del Sur.

**Sugerencias de uso:** Se pueden utilizar en múltiples recetas, desde un sofisticado magret de pato con salsa de frutos rojos o salmón ahumado, hasta una tartaleta con mousse de chocolate blanco o para acompañar un yogur natural cremoso o un refrescante batido de melón. Será también el toque dulce y divertido para añadir a una copa de vodka.

**Ingredientes:** 57% puré de fruta de la pasión (90% pulpa y zumo de fruta de la pasión, azúcar), agua, espesante: almidón modificado de maíz, jarabe de glucosa, aroma de fruta de la pasión, estabilizante: lactato cálcico, gelificante: alginato sódico y acidulante: ácido cítrico.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
A05140	55g	8427610005140	8
A5157	365g	8427610005157	4



### SPHERIKA PERLAS DE LIMA & LIMÓN



Esferas perfectas y homogéneas, de unos 5mm. de diámetro que inundan el paladar con su delicioso sabor a lima y limón al explotar suavemente en la boca cuando las muerdes. Los limones utilizados proceden de Murcia (España).

**Sugerencias de uso:** Se pueden utilizar en múltiples recetas, para acompañar un carpaccio de atún o platos de marisco, para decorar sushi o para adornar una tarta de limón. Serán también el toque ácido y divertido para añadir a un Gin Tonic.

**Ingredientes:** 72% zumo de limón procedente de concentrado, jarabe de glucosa, espesante: almidón de maíz modificado, 2% zumo de lima, aroma natural de lima & limón, estabilizante: cloruro cálcico, extracto de cártamo, gelificante: alginato sódico y acidulante: ácido cítrico.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
A05188	55g	8427610005188	8
A5034	365g	8427610005034	4



## PERLAS DE SABORES



### SPHERIKA PERLAS DE FRESA

Esferas perfectas y homogéneas, de unos 5mm. de diámetro que inundan el paladar con su delicioso sabor a fresa al explotar suavemente en la boca cuando las muerdes. Las fresas utilizadas proceden de Huelva (España).

**Sugerencias de uso:** Se pueden utilizar en múltiples recetas, para acompañar una carrillera asada o con queso Idiazábal, para refrescar un arroz con leche o como topping con un helado de yogur. Será también el toque divertido para añadir a una copa de Champagne o Cava.

**Ingredientes:** 74% zumo de fresa procedente de concentrado, jarabe de glucosa, espesante: almidón modificado de maíz, aroma natural de fresa, estabilizante: lactato cálcico, gelificante: alginato sódico, acidulante: ácido cítrico y colorante: carmín.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
A05195	55g	8427610005195	8
A5072	365g	8427610005072	4



### SPHERIKA PERLAS DE SALSA DE SOJA



Esferas perfectas y homogéneas, de unos 5mm. de diámetro que inundan el paladar con su delicioso sabor a salsa de soja al explotar suavemente en la boca cuando las muerdes. La salsa de soja utilizada es de la variedad Tamari - sin trigo - de Kikkoman, una garantía adicional de calidad. Además, es naturalmente fermentada y posee la certificación Halal.

**Sugerencias de uso:** Se pueden utilizar en múltiples recetas, para acompañar un filete de salmón a la plancha o enriquecer cualquier plato de cocina asiática como una ensalada de algas wakame o unos sushi. Pruébalas también como complemento de un carpaccio de ternera o un mousse de pato.

**Ingredientes:** 50% salsa de soja (agua, habas de soja, sal, vinagre de alcohol), agua, espesante: almidón modificado de maíz, estabilizante: cloruro cálcico y gelificante: alginato sódico.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
A05164	55g	8427610005164	8
A5171	365g	8427610005171	4





## PERLAS DE SABORES



### SPHERIKA PERLAS DE CHILI

Esferas perfectas y homogéneas, de unos 5mm. de diámetro que inundan el paladar con su delicioso y picante sabor a chile chipotle al explotar suavemente en la boca cuando las muerdes. El chile chipotle procede de México.

**Sugerencias de uso:** Se pueden utilizar en múltiples recetas, para realzar un steak tartar o cualquier carne, pescado a la plancha o patatas asadas. Será también el toque picante y de sorpresa de tus bebidas y cócteles a base de zumo de tomate.

**Ingredientes:** Agua, 10% pasta de chiles chipotles adobados (agua, chiles, pasta de tomate, cebolla, vinagre blanco de alcohol de caña, azúcar, sal y ajo), espesante: almidón de maíz modificado, jarabe de glucosa, estabilizante: lactato cálcico, gelificante: alginato sódico, sal y acidulante: ácido cítrico.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
A05126	55g	8427610005126	8



### SPHERIKA PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA



Esferas perfectas y homogéneas, de unos 5mm. de diámetro que inundan el paladar con su delicioso sabor a vinagre balsámico al explotar suavemente en la boca cuando las muerdes. El vinagre balsámico que utilizamos, de calidad superior e Indicación Geográfica Protegida Módena, se elabora a partir de reducción de mosto de uva y no simplemente del vino.

**Sugerencias de uso:** Aderezo ideal para tostas y canapés, ensaladas, foies, carnes de caza o incluso para postres con fresa.

**Ingredientes:** 85% vinagre balsámico de Módena [vinagre de vino (sulfitos), mosto], agua, espesante: almidón modificado de maíz, estabilizante: cloruro cálcico y gelificante: alginato sódico.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
A05201	55g	8427610005201	8



## PERLAS DE SABORES - PROPIEDADES



La esferificación es una técnica culinaria que se emplea sobre todo en la cocina moderna, y que es utilizada por numerosos chefs de todo el mundo.



Alternativa a los aderezos y toppings tradicionales para convertir cualquier receta en algo sorprendente.



Ideal para dar un toque divertido a cócteles y vinos espumosos.



Sin OGM ni gluten.



Perlas 100% veganas (excepto las de fresa).



Ingredientes naturales: sin conservantes ni colorantes artificiales.



Disponible en formatos gran consumo y específicos para hostelería.



Numerosos usos: listo para consumir o para cocinar. No pierde su forma ni destiñe con el calor.



Producto tendencia:

- Disfrute de la gastronomía en casa, sin complicaciones.
- Convierta sus cócteles y mocktails en algo novedoso y divertido.
- Muy pocas calorías y bajo contenido en azúcar y sal: momentos para disfrutar, sin culpabilidad.



Larga caducidad: 14 meses desde producción y 7 días después de apertura.



Tª de conservación: entre 2 °C y 6 °C,

### Sugerencias de uso:

**Ensaladas**

**Pescados ahumados**

**Tartar de carne roja/pescado**

**Mariscos**

**Quesos**

**Postres lácteos y helados**

**Pastelería**

**Cócteles**





## PERLAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)

### SPHERIKA PERLAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE)

De color amarillo verdoso, translúcido, cuentan con un agradable sabor intenso típico del aceite de oliva virgen extra variedad Picual, con notas herbáceas y un ligero retrogusto amargo y picante, dotándolo de gran personalidad.

El AOVE procede de Andalucía (España).

**Sugerencias de uso:** Ideales para aderezar cualquier tipo de plato, ya sea frío o caliente, como las ensaladas, carnes, pescados, sopas cremas, frías o tartas de chocolate negro.

**Ingredientes:** 85% aceite de oliva virgen extra, agua, gelificante: alginato sódico y estabilizante: cloruro cálcico.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
A52182	50g	8427610005218	6



## PERLAS DE SABORES - PROPIEDADES



La esferificación es una técnica culinaria que se emplea sobre todo en la cocina moderna, y que es utilizada por numerosos chefs de todo el mundo.



Alternativa a los aderezos y toppings tradicionales para convertir cualquier receta en algo sorprendente.



Ideal para dar un toque divertido a cremas, canapés y ensaladas



Sin OGM ni gluten.



Perlas 100% veganas.



Ingredientes naturales: sin conservantes ni colorantes artificiales.



Numerosos usos: listo para consumir o para cocinar. No pierde su forma ni destiñe con el calor.



Producto tendencia:

- Disfrute de la gastronomía en casa, sin complicaciones.
- Convierta sus aperitivos en algo novedoso y divertido.
- Ingrediente base de la gastronomía mediterránea.



Larga caducidad: 12 meses desde producción y 7 días después de apertura.



Tª de conservación: a temperatura ambiente,

### Sugerencias de uso:

**Ensaladas**

**Pescados ahumados**

**Tartar de carne roja/pescado**

**Mariscos**

**Quesos**

**Postres lácteos y helados**

**Pastelería**







*Pescaviar*

## OTRAS ESPECIALIDADES



ALIMENTA TUS SENTIDOS



## TINTA DE SEPIA

### SPHERIKA TINTA DE SEPIA



La tinta de sepia, en este novedoso formato de tarro de cristal, es el condimento ideal para agregar a pescados, mariscos, pasta o arroz.

Sugerencias de uso: Ideal para mezclar con arroz, obteniendo el llamado arroz negro, o para teñir la pasta.

Ingredientes: 50% tinta de sepia (53% tinta de sepia, agua, sal), agua y espesante: goma xantana.

Referencia	Formato	GTIN-13	U/C
G03993	50g	8427610003993	8





## TINTA DE SEPIA - PROPIEDADES



Acentúa el sabor marino de los platos.



Contiene muchos nutrientes, entre ellos melanina, enzimas, polisacáridos, así como aminoácidos.



Alto contenido en vitaminas y minerales.



Envase sostenible y muy práctico: se puede cerrar para utilizar el contenido en varias veces. Reduce el desperdicio.



Sin OGM ni gluten.



Lista para usar: no requiere cocinarla previamente puesto que ya se ha sometido a este proceso.



Larga caducidad: 15 meses desde producción y 10 días después de apertura.



Tª de conservación: entre 0 °C y 4 °C.

### Sugerencias de uso:

**Arroz**

**Pasta**

**Panes**

**Croquetas**

**Para acompañar pescados  
y mariscos**





[www.pescaviar.com](http://www.pescaviar.com)  
[www.spherika.es](http://www.spherika.es)



@spherika\_es



@spherika.es

+34 91 799 10 05

[general@pescaviar.com](mailto:general@pescaviar.com)



*Pescaviar*