




ESCATA

CATÁLOGO PRODUCTOS ESCATA		2023
CÓDIGO	PRODUCTO	PVP
0501022 0501023	B/. 105mL ESCATA SALSA MEDITERRÁNEA B/. 900mL ESCATA SALSA MEDITERRÁNEA	7,00 € 29,80 €
<p>Conocida desde los griegos y muy apreciada por los romanos, la salsa de garum es uno de los secretos más exquisitos de la gastronomía mediterránea.</p> <p>Ingredientes: Agua de anchoa, goma xantana.</p> <p>Uso: En arroces, pastas, en ensaladas, en quesos, con los postres... unas gotas de Escata son imaginación, delicadeza... sabor.</p>		
0501055	B/. 250mL ESCATA OLI	10,15 €
<p>La cocina mediterránea tiene una nueva vinagreta, pero sin vinagre. El sabor umami de la esencia de anchoa junto con el aceite de oliva le da unas características únicas.</p> <p>Ingredientes: Aceite de oliva, Escata salsa (Agua de anchoa, goma xantana).</p> <p>Uso: La combinación aceite-esencia de anchoa da origen a una textura tipo vinagreta, ideal para aderezar ensaladas, carnes, pescados...</p>		
0501057	B/. 150g ESCATA SAL	7,45 €
<p>Sal marina granulada, procedente de la maceración de las anchoas. ESCATA SAL ha capturado la esencia de la anchoa durante el proceso de curado, para ofrecer el sabor intenso y natural del umami mediterráneo.</p> <p>Ingredientes: Sal de anchoa.</p> <p>Uso: Se utiliza como sustituto de la sal en múltiples recetas, como toque final para aportar un sabor a umami y a anchoa en tus preparaciones.</p>		
0501058	B/ 100g ESCATA ESPINA	15,25 €
<p>ESCATA ESPINA es un producto gastronómico elaborado con espinas de anchoa de la Escala tostadas y trituradas. Un saborizante natural, versátil y organolépticamente único con el sutil aroma del tostado y una textura crujiente y provocativa.</p> <p>Ingredientes: Espina de anchoa.</p> <p>Uso: La combinación perfecta para aliños, vegetales al horno, quesos, huevos; arroces y pastas, pescados; salsas, rellenos y rebosados; sopas y cremas; panes y snacks salados; e incluso, repostería, helados, chocolates y cócteles.</p>		