

EURO CAVIAR

SPAGNA

La Eurocaviar ha sede nella Aljucer-Murcia, regione spagnola situata tra Comunità valenciana e l'Andalusia, conosciuta come Costa Calida, con un litorale di 250 km. Nel Mar Menor, che lungo il versante orientato a levante, è un'estesa laguna salata, viene pescato il mujjol, pesce tipico del Mediterraneo, le cui uova sono l'elemento base per la lavorazione del "caviare" murciano. Grazie ad una tecnologia esclusiva, Eurocaviar ha lanciato un prodotto unico e del tutto naturale: il mujjol shikran. Una miscela unica di due varietà di uova: muggine e aringa preventivamente selezionate e trattate con tecniche all'avanguardia. Una pasta uniforme che, perfettamente mescolata e attraverso un processo di "riduzione", viene trasformata nelle famose perline nere assolutamente identiche a quelle dello storione.

EURO CAVIAR

Mujjol Shikran

CODICE: 08682 (550 gr.) - **CODICE: 08680** (55 gr.)

Il vantaggio del Mujjol Shikran confrontato con altri prodotti simili, è che gli altri succedanei del caviale sono basati su forfettarie uova o alghe marine e aromi di pesce, mentre i prodotti Eurocaviar sono elaborati con uova di Aringa e Muggine, hanno piacevole struttura e sapore simili al caviale di Storione, ed elevata resistenza ad alte temperature senza perdere consistenza, colore e sapore. Entrambe le uova vengono impastate omogeneamente permettendo di produrre con macchinari all'avanguardia, delle micro perline perfettamente identiche al caviale. La somma di tutte queste caratteristiche pone l'azienda Eurocaviar, come leader di mercato in Spagna, con esportazioni del 45% della sua produzione totale in tutti i mercati internazionali.



EURO CAVIAR

Salmon Shikran

CODICE: 08679 (50 gr.)

E' un prodotto naturale ottenuto grazie alla micronizzazione del salmone affumicato e sostituisce perfettamente le tradizionali uova di salmone. Come il resto dei prodotti Eurocaviar, "salmone Shikran è molto versatile in cucina, supporta le alte temperature senza alterare il gusto, la consistenza e l'alta qualità, che lo rendono unico nel



EURO CAVIAR

Mujjol Shikran "Bicolor"

CODICE: 08678 (300 gr.)

Questo prodotto è una miscela di uova di Muggine e Aringa. Entrambe le uova vengono utilizzate per produrre delle micro perline, che è ciò che permette di renderlo il sostituto ideale del caviale..

