



## **El caviar granadino de Ríofrío adquiere nuevas formas para hacerse más accesible a los bolsillos**

LOCALIZACIÓN: Ríofrío (Granada)

DURACIÓN VTR: 1'16"

**RESUMEN:** La piscifactoría de esturiones de Ríofrío, en Granada, ha dado un nuevo aspecto a su caviar para comercializarlo en forma de cubos o de sazónador. Son nuevos productos que pretenden acercar algo tan relacionado con el lujo como el caviar a las cocinas menos exclusivas. Según el chef Diego Gallegos, aunque cambie su forma, el caviar conserva su sabor. Hong Kong, Alemania o Japón son destinos a los que ya han llegado estos productos. Una tarea facilitada por la presencia internacional de esta empresa granadina, cuya fama le ha permitido exportar caviar a países como Rusia, uno de los lugares reconocidos como cuna de este oro negro.

### **TEXTO VTR:**

Esta es la forma en la que conocemos el caviar, pero ¿habían visto alguna vez huevas de esturión cuadradas? Es la original delicatessen que ha logrado producir esta piscifactoría granadina. Y no, no encarece este manjar. Todo lo contrario... lo hace más accesible a los tiempos que corren.

**CARLOS PORTELA**  
Subdirector 'Caviar de Ríofrío'

*"Que todo el mundo pueda darse ese pequeño gustazo de decir "he probado caviar"."*

**ALBERTO DOMEZAIN**  
Director 'Caviar de Ríofrío'

*"Es caviar prensado y que está dirigido tanto al sector de los aperitivos como de cocktails."*

Distinta forma pero el mismo sabor exquisito.

**DIEGO GALLEGOS**  
Chef

*"Le da un toque como una sal, quien está acostumbrado a comer caviar va a saber que sabe a caviar."*

Y no solo lo han transformado en cuadrados sino que también lo han reducido a polvo, una nueva forma que está logrando sazonar platos por todo el mundo.

**ALBERTO DOMEZAIN**  
Director 'Caviar de Ríofrío'

*"Ya lo hemos colocado en Hong Kong, se está trabajando ya con Japón; ha salido para Alemania."*

Un camino allanado por la fama a nivel internacional del caviar de esta localidad granadina, Ríofrío, apreciado incluso en uno de los países que han hecho de este producto una de sus señas de identidad.

**ALBERTO DOMEZAIN**  
Director 'Caviar de Ríofrío'

*"Estamos mandando una cantidad muy importante de caviar a Rusia."*

Un toque de alta cocina que tampoco encuentra fronteras en la mesa.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)