



El caviar granadino de Riofrío adquiere nuevas formas para hacerse más accesible a los bolsillos

LOCALIZACIÓN: Riofrío (Granada)

DURACIÓN VTR: 1'16"

RESUMEN: La piscifactoría de esturiones de Riofrío, 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 Riofrío'

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

ALBERTO DOMEZAIN
Director 'Caviar de Riofrío'

"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 Riofrío'

"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, Riofrío, apreciado incluso en uno de los países que han hecho de este producto una de sus señas de identidad.

ALBERTO DOMEZAIN
Director 'Caviar de Riofrío'

"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