



Qu'est-ce que Caviaroli ?

Caviaroli sont des gouttes d'huile d'olive encapsulées dans une fine membrane d'alginate, une gélatine d'origine végétale. En plus de l'huile d'olive, d'autres liquides peuvent également être encapsulés comme des vinaigres, des sauces, des miels ou des jus, offrant une explosion de saveur dans chaque perle. Leur taille varie entre 4 et 5 mm, ce qui en fait un ingrédient polyvalent de la gastronomie moderne.

Conservation

- **Avant ouverture** : À conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
- **Après ouverture** : À réfrigérer et à consommer dans un délai maximum de 1 mois.
- **Recommandation** : Si l'huile encapsulée se solidifie au réfrigérateur, laissez-la à température ambiante pendant 15 à 20 minutes avant utilisation afin de retrouver sa texture d'origine. Évitez la congélation, car cela pourrait altérer la membrane et affecter l'expérience de consommation.

La taille des portions

Une portion de Caviaroli est de 1 à 2 grammes, ce qui équivaut généralement à environ 10-20 perles à base d'huile. Pour nos autres produits, vous pouvez compter entre 5 et 8 perles par gramme de produit. Quant aux Drops, une sphère équivaut à une portion.

Plage d'utilisation

Caviaroli fonctionne de manière optimale à température ambiante, mais si vous souhaitez l'utiliser pour le dressage de plats chauds, nous vous recommandons **de ne pas l'utiliser sur des plats ou des surfaces dont la température dépasse 65 °C.**

Comment l'utiliser

Les utilisations de Caviaroli sont principalement au nombre de 3 :

1. **Séparer les saveurs et les rehausser.** Se comportant comme un solide, vous pouvez décider précisément où placer ou non le Caviaroli sur l'assiette. S'il a une saveur intense, il libérera en bouche une petite explosion de goût et une grande puissance aromatique.
2. **Doser.** Il vous permet d'utiliser la quantité souhaitée sur chaque point.
3. **Décorer.** C'est sa principale utilisation, apportant de la couleur, de la saveur et de la verticalité, ce qui donne un aspect différent et séduisant à vos plats.



Huiles/



Huile d'olive vierge extra Arbequina
50 g - 200 g



Huile d'olive vierge extra Picual
200 g



Huile d'olive vierge extra au piment
50 g - 200 g



Huile d'olive vierge extra au basilic
50 g - 200 g



Huile d'olive vierge extra au romarin
50 g



Huile de sésame
50 g - 200 g



Huile de noisette
50 g



Huile d'olive vierge extra au wasabi
50 g - 200 g



Huile d'olive vierge extra à la truffe blanche
50 g - 200 g



Huile d'olive vierge extra à l'ail
50 g



Huile d'olive vierge extra et jambon ibérique de Bellota
50 g

Fruits/



Perles de jus de citron
50 g - 200 g



Perles de pâte de mangue
50 g - 200 g



Perles de jus de framboise
50 g - 200 g



Perles de pâte de fruit de la passion
50 g - 200 g



Perles de jus de yuzu
50 g - 200 g

Peintures/



Peinture d'amande
250 ml



Peinture de ciboulette
250 ml



Peinture d'aneth
250 ml



Peinture de framboise
250 ml



Peinture de pistache
250 ml



Peinture de tomate
250 ml



Peinture de crevette
250 ml

Sauces/



Perles de sauce soja
50 g - 200 g



Perles de sauce chipotle
50 g

Miels/



Perles de miel de forêt
50 g



Perles de miel d'oranger
50 g

Vins/



Perles de Tío Pepe
50 g



Perles de Nectar Pedro Ximénez
50 g



Perles de Mignonette
50 g - 200 g

Vinaigres/



Vinaigre balsamique de Modène
50 g - 200 g



Perles de vinaigre de Pedro Ximénez
50 g

Apéritifs/



Caviaroli Drops Olives sphériques vertes
18 u



Caviaroli Drops Olives sphériques piquantes
18 u



Caviaroli Drops Olives sphériques noires
30 u



Caviaroli Drops Olives sphériques vertes
100 u



Caviaroli Drops Olives sphériques piquantes
100 u



Caviaroli Drops Olives sphériques noires
150 u

Pâte pure/



Pâte d'olive verte
70 g



Pâte d'olive noire
70 g

Sauces d'olive/



Sauce à l'olive verte liquide
500 ml



Sauce à l'olive verte liquide Chipotle
500 ml



Sauce à l'olive verte liquide Piparra
500 ml



Sauce à l'olive noire liquide
500 ml

Perles de truffe noire/



Perles de truffe noire
50 g - 200 g