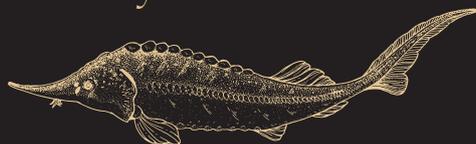


DISFRUTA DE LA TEXTURA
Y EL INTENSO SABOR DE LA
ESPECIE MÁS CODICIADA

Luxury Taste

PERLAS
DE ESTURIÓN
— by Eurocaviar —

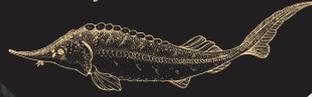


PREMIUM QUALITY

Eurocaviar

PERLAS DE ESTURIÓN

— by Eurocaviar —



Mediante nuestro innovador proceso de esferificación directa, transformamos la carne de esturión blanco en deliciosas esferas que concentran todo su sabor, listas para consumir en frío o cocinadas al calor sin perder ninguna de sus propiedades.

MERLUZA DE PINCHO CON SALSA HOLANDESA DE PERLAS DE ESTURIÓN
Encuentra esta receta en www.eurocaviar.es



No destiñe, mejorando así la presentación de todo tipo de platos.



Bajo aporte calórico. Apto para celíacos.



Se puede cocinar, sin pérdida de color, sabor o textura.



Conservar refrigerado entre 2° C y 12° C. No congelar. Una vez abierto, mantener entre 2° C y 12° C y consumir antes de 10 días.



Semiconserva. Pasteurizado.



ALÉRGENOS

Contiene pescado y productos a base de pescado.

Moluscos y productos a base de moluscos.

Puede contener trazas de crustáceos

DATOS LOGÍSTICOS

Envasado en tarros de vidrio, cerrados con tapa Twist-off al vacío.

Se presenta en envases de 50 g y 100 g

EAN 50 g 8410649006851

EAN 100 g 8410649007094

Eurocaviar S.A.

+34 968 693 727 | info@eurocaviar.es | www.eurocaviar.es

Polígono Industrial "Los Torraos". Calle Valencia, 1. 30563 Ceutí, Murcia. España
Calle de Triana, 53. 28016 Madrid. España