

EST. 1856

Trikalinos

GREY MULLET

BOTTARGA

Premium Quality Greek Avgotaraho

AMBASSADORS MANUAL



AVGOTARAHO (BOTTARGA)

Medelhavs kaviar

Delikatess av härdad multe- eller tonfiskrom

Avgotarahö	(Grekiska)
Batarekh	(Arabiska)
Botarga	(Spanska)
Bottarga	(Italienska)
Karasumi	(Japanska)
Poutargue	(Franska)
Fiskrom	(Svenska)

SMAK OCH KVALITET GENOM TIDERNA

Traditionen av att lagra skaldjur, genomutvinning av näringsrik havssalt från tidvatten-myrar och dess användning för att förvara skaldjur, upprätthålls fram till denna dag, särskilt i vissa medelhavsländer. Trots att lagring av tonfisk eller multe rom är ibland tros vara ett arv från bysantinerna, den går faktiskt längre tillbaka i tiden till antikens Grekland och forntida Egypten, samt vissa kustområden i Asien.

Mule rom anses vara en delikatess sedan Faraonernas tid.

COLUMBIA UNIVERSITY PRESS

Det var välkänt under den bysantinska tiden som en av antika grekernas väsentliga och viktiga matvaror.

FOOD & CULTURE ENCYCLOPEDIA: Byzantine Empire

Sedan 1856, Trikalinos familjen
har tillverkat och sålt
Grey Mullet Bottarga känt i
Grekland som Avgotaraho. Idag,
Trikalinos Premium Quality
Avgotaraho anses vara "världens
bästa bottarga från Grekland"



PRODUKTIONSORTIMENT



Gourmet Awards
2005-2006



Gourmet Awards
2006-2007



Pentawards
2009

Grey Mullet Bottarga (Avgotaraho)

Vad är det ? En delikatess, naturell och utan konserveringsmedel, med högt näringsvärde och en trevlig långvarig eftersmak.

Vad är det som gör Trikalinos Bottarga så speciell ?

- Produceras uteslutande av multe rom och är erkänd som den bästa för tillverkningen av Avgotaraho.
- Standardiserade produktionsteknik balanserar saltning och torkning för att ge slutprodukten högre fuktighet samt lägre natrium.
- Den är belagd med naturligt bivax, vilket preserveser produkten och dess delikat smak under hållbarhetstiden, oavsett den låga natriumhalten.

Varför är det nyttigt ? Det är en rik källa till omega-3 fettsyror, som stärker kroppens hälsa genom att positivt agera på det kardiovaskulära systemet.

Användningstips

För att lätt ta bort skyddande vaxet lämna Bottarga utanför kylskåpet i åtminstone en timme innan du skär det med en skarp kniv.



Förvara Bottarga som är kvar i kylskåpets grönsakslåda och täcka den exponerade delen med en plastfolie.

För mer information är du välkommen att besöka vår webbsida, www.trikalinos.gr

BOTTARGA Näringsvärde

RIK PÅ OMEGA 3¹

Vad är rekommenderat dagligt intag av Omega-3 fett enligt olika hälsöföreningar ?

American Heart Association	0.5-1.0 g/dag
British Nutrition Foundation Task Force	1.0-1.5 g/dag
UK Department of Health	0.2 g/dag
World Health Organization	0.7 g/dag
Institutes of Medicine Dietary Reference Intakes	0.11-0.16 g/dag

Vilka slags fiskar innehåller mest Omega-3 fettsyror per 100gr ?

Makrill	2,45g	Ostron (Stilla havet)	0,71g
Avgotaraho	2,02g	Havsskatt	0,43g
Sardiner (Stilla havet)	1,87g	Hälleflundra	0,42g
Sill	1,67g	Maskeringskrabba	0,37g
Lax	1,5g	Languster	0,17g
Europeiska Ansjovis	1,44g	Musslor	0,14g

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY:

Kemisk sammansättning hos grekisk avgotaraho. Harokopio Universitet.

(1) Omega-3 fettsyror har länge använts för att öka hjärthälsa och immunitet, samt de spelar en roll i att lindra ledvärk, hög blodtryck och humörstörningar. Omega-3 kallas för essentiella fettsyror, vilket betyder att de är essentiella till människohälsa, men kroppen kan inte skapa dem själv så de erhålls genom maten vi äter

HÖG FUKTIGHET, LÅG FETTHALT

Grey Mullet Roe /Avgotaraho

	Grekland	Florida	Japan	Taiwan	Italien
Fuktighet %	45,1 +/-3,5	30.5	23.4	25.2	25.2
Totalt Lipider %	17,7 +/-1,5	25.7	33.1	26.2	29.7
Energi (kcal/100g)	313,3 +/-18,2	373.3	452.7	412.6	438.5

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY:

Kemisk sammansättning hos grekisk avgotaraho. Harokopio Universitet.

BOTTARGA produktens överlägsenhet

KVALITETSINTYGG

Certificate ISO9001:2008



Certificate ISO 22000:2005



Japanese Health and Food organization certification (analysis of Trikalinos Avgotaraho)



Imports certification given by the Japanese Authorities to Trikalinos Co





PRODUKTSORTIMENT



Grey Mullet Bottarga POWDER (pulver)

Vad är det ? Torkad, riven Bottarga. Naturell produkt utan konserveringsmedel, med näringsvärde och en trevlig långvarig eftersmak.

Vad är det som gör Trikalinos Bottarga POWDER så speciell ? Trikalinos Grey Mullet Roe Bottarga POWDER framställs uteslutande av from multe fiskrom, känd som den bästa råvara för Avgotaraho produktion.

Smaklig Måltid!...

Använd det som salt & peppar (bara en nypa) innan servering: Det kommer att öka doften av kokt och grillad fisk och förvandla dem till en rätt värdigt Michelin stjärnor. Även en enkel skaldjurs- eller grönsaksrisotto kommer att ta fart, både med avseende på smak och presentation, med "Trikalinos Bottarga POWDER". Recept kan hittas på www.trikalinos.gr



PRODUKTSORTIMENT



FLEUR DE SEL Havssaltkristaller

Vad är det ? Fleur de Sel är den renaste av alla bordssalter och anses vara havssalt av högst kvalitet.

Vad är det som gör Trikalinos FLEUR DE SEL så speciell ? Trikalinos FLEUR DE SEL erhålls endast genom traditionella skördemetoder från Etoliko lagun i Grekland. Det är 100% naturell salt och ändras inte på något sätt. Färsk, ljus, vit salt, alltid något fuktigt.

Smaklig måltid!...

Använd det vid vardaglig matlagning eller som toppning. Låt saltkristallerna lösas upp i munnen och du kommer att uppskatta dess mild, subtil, men ändå aromatisk smak.

Användningstips:

- Öppna metallburken och använd saks för att klippa påsens övre del.
- Förvara saltet i påsen som finns i burken.
- Kom ihåg att stänga både påsen och burken efter användning.

Trikalinos BOTTARGA OCH SPRIT

Rekommendationer för den perfekta matchen



Njut av Trikalinos Grey Mullet Bottarga tillsammans med:

Vin

Sauvignon Blancs från Loiredalen i centrala Frankrike ("Sancere" ursprungsbeteckning samt mineral- och rökta viner från "Pouilly Fume" ursprungsbeteckning).

Riesling vinnerna från Alsace, Österrike, Tyskland och Australien. Helt torra, fullfylliga och med lagom syra, de mest rekommenderade bl a är: a) Österrikiska Riesling av "Smaragd" kvalitet från Wachaudalen i Donau område, b) tyska Rieslings från Pfalz område.

Chablis viner, från den homonyma regionen i Bourgogne. Viner som rekommenderas är av Premier Cru nivå som lagras i minst 5 år efter deras årgång.

Viner av ursprungsbeteckningen "Savennieres", från Loiredalen i Frankrike, särskilt av Chenin Blanc druvan. Utmärkta Chenin Blanc viner produceras också i Sydafrika.

Den "manzanilla" typen av sherry viner, från staden Sanlucar de Barameda i södra Andalusien (Spanien). De har underbara dofter och smaker av salt, tång och jod.

Assyrtiko vitt vin från den grekiska ön Santorini. Santorini's vulkaniska jords egenskaper gör att medan en ung Santorini vitt vin liknar en ung Chablis eller/och Chenin, den tar upp en Riesling karaktär när den lagras.

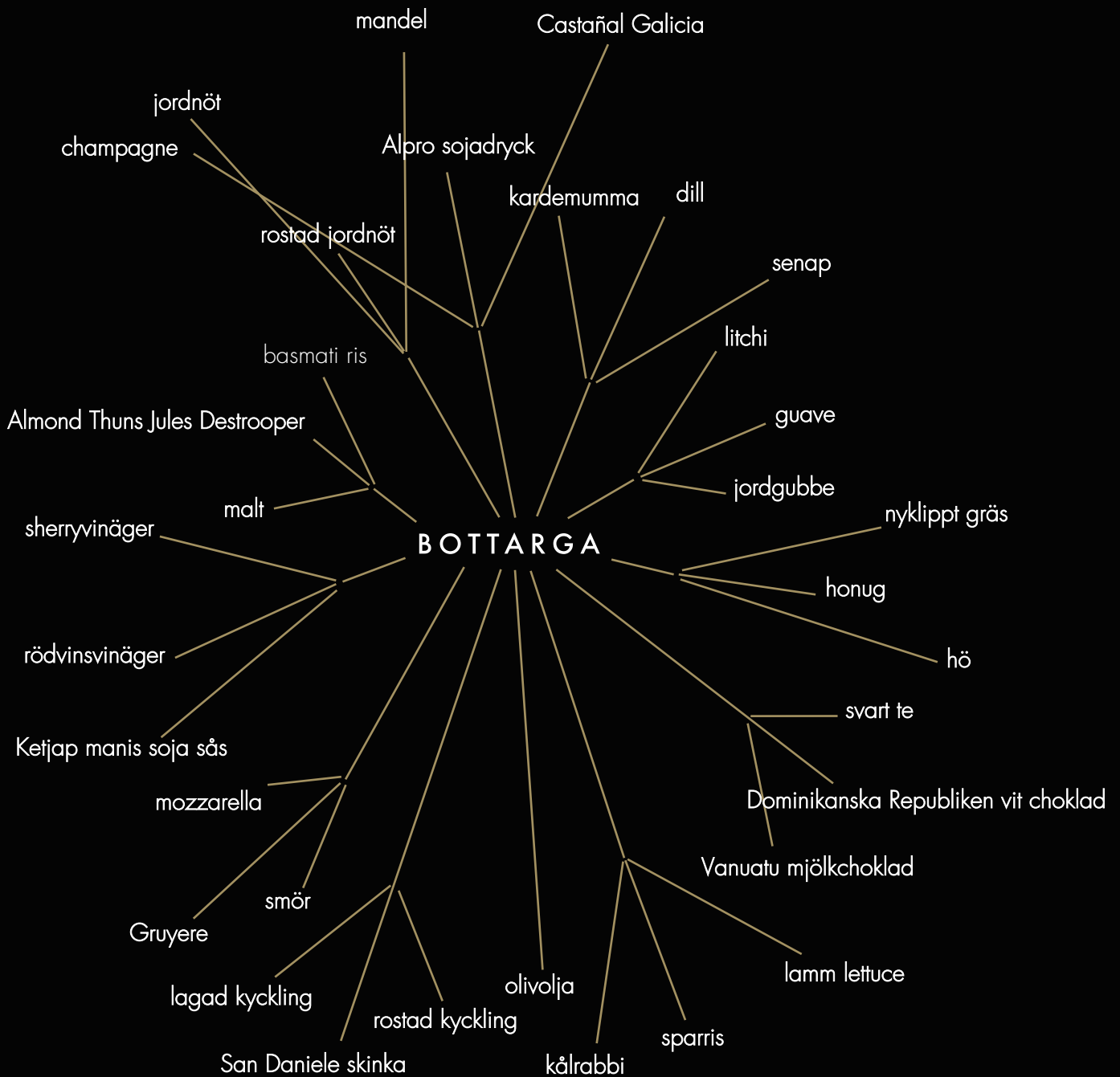
Whiskey

Lämpligen en enkel malt eller rökt whiskey. Japanska whiskeys gör en perfekt match, så som whiskeys från ön Islay i Skottland.

Champagne

Föredra en champagnesort med stor andel av pinot noir.

BOTTARGA Kopplingsträd



Trikalinos AMUSE-BOUCHE för inspirerande service



Bottarga Fleur
Bottarga, bottarga pulver,
vattenkrasse blad



Bottarga Sticks
Bottarga, gurka,
kålrot



Bottarga Roll
Bottarga, gräslök,
lime skall



Bottarga Chic
Bottarga, salladslök,
limeskal, bottarga pulver



Bottarga Mythos
Bottarga, torkade fikon skivor,
rostad rund bröd



Bottarga Ikebana
Bottarga, gurka skiva,
citron skall

Trikalinos RECEPT för varje dag njutning



Bottarga vanligt recept
Bottarga, bottarga pulver,
lime skall



Canapés à la Bottarga
Bottarga, baguette skivor,
torkade aprikos eller fikon,
färskost



Bruschetta à la Bottarga
Bottarga, selleri, körsbärstomat, olivolja,
grov peppar, citronjuice, skorpor



Bottarga tortillor Bottarga,
tortillor, färskost, ansträngd
yoghurt, dill, grön lök,
sallat, gurka



Sandwich à la Bottarga
Bottarga, fullkornsbröd, färskost,
gurka skivor, kapris, oregano



Bottarga dip
Bottarga, ansträngd
yoghurt, färskost,
apelsinjuice, fänkålsblad

Trikalinos SKAPELSER för gourmet gommar



Bottarga, foie gras och tryffel

Bottarga, foie gras, peppar, socker, rosmarin, oregano, Brandy, tryffel, Fleur de Sel.



Bottarga Trahanas

Bottarga, söt frumenty, limeskal, grov peppar.



Bottarga Pasta

Bottarga, spaghetti, olivolja, hackad purjolök, citronjuice och skal, Fleur de Sel, grov peppar.



Detaljerade recepten finns på vår hemsida www.trikalinos.gr samt på broschyren inuti förpackningen.

De sade om BOTTARGA:

Kock Lefteris Lazarou i "I COOK GREEK" tidningen
(nummer 1, Februari 2007)

"...min favoritprodukt, Zafeiris Trikalinos Avgotaraho. Jag anser avgotaraho som en av dem finaste grekiska produkter, bara en enda bit av vilken kan leda dig till drömska sjöresor."

Intervju med José Andrés - www.superchefblog.com

SC: Du stödjer Iberiska skinkan. Har du någon produktlinje -grytor och kastruller eller livsmedel? Kommer vi att se dem snart?

José Andrés: Vi har en eller två idéer. Jag vill ha en produktlinje inte för mitt egos skull, men för att täcka ett marknadsområde som inte täcks av någon annan, för att ge service till människor. Skinkan är väldigt viktig, den var min personliga engagemang som kock. Vi har också en underbar bottarga, multe fiskrom. Jag behöver denna produkt i min restaurang. Jag älskar den. Jag hittade den i Grekland, jag använder den i Zaytinya. Den importerades inte i USA, så Zaytinya förde in den. Nu samarbetar vi med Roger's Collection för Avgotaraho Bottarga och skinkan.

www.epikouria.com/issue4/interview2.php

I Kouzina & Tarazza restaurang, kock Tsanaklides har skapat hans eget lilla tempel av kreativ grekiskt kök, där han frestar sofistikerade gäster. Bland hans rätter finns Avgotaraho, som han beskriver som "världens bästa bottarga från Greklands bästa tillverkare, Trikalinos". Han serverar den med lite smör på en liten bruschetta och avslutar med en duggregn av olivolja. Han är en stark förespråkare för "minimal invasion" när råvaran är av utmärkt kvalitet.

www.joseandres.com (länk: www.jamieoliver.com)

[...] Efteråt, trots att han var utmattad, släpade jag in Jamie i Zaytinya för att visa honom vad vi gör här. Han blev kär i avgotaraho, en sorts torkad multe fiskrom från Grekland. Denna produkt är extremt sällsynt, även i Grekland, så jag blir särskilt stolt över att den här är den enda restaurangen i USA som serverar den.

[...]

VANLIGA FRÅGOR



- Vilken färg ska Avgotaraho ha ?

Färger varierar från gyllengul till mörkare nyanser av rödbrun. En sådan variation beror på faktumet att var och en är lika unik som varje mulle den härrör från.

- Hur tunn ska man skiva Avgotaraho ?

Så tunn som man vill, kom ihåg bara att ju tunnare skivor är, desto lättare är det för rommen att bryta och släppa sin smak och arom.

- Om man skär Avgotaraho ska man direkt konsumera hela produkten ?

Håll återstående vaxade Avgotaraho i kylskåpets låda, täck den exponerande delen med plastfolie och konsumera inom 30 dagar.

- Hur ska man beskriva smaken på Trikalinos Avgotaraho ?

Bäst beskrivs av journalisten Simos Georgopoulos:

"Lägg en enkel skiva i munnen och känn en sammetslen explosion med fruktiga och haveftersmak -samt lite kryddighet- som kommer att nå upp till den yttersta punkten i din hjärna. Och det kommer att vara i timmar..."



- Är Trikalinos Avgotaraho en gourmet produkt ?

Den är den enda grekiska produkten som har en plats i gourmet korgar över hela världen, bredvid den delikates "dream team" av kaviar, foie gras och tryffel. Kockar över hela världen har smakat den, älskat den och inkluderat den i sina menyer. I skickliga skapares händer inspirerar den till nya läckra experimenterande, medan stora företag så som Petrossian, Fauchon, Caviar Exclusives inkluderade den i sina produkters kataloger. Avgotaraho är grekiska gastronomis juvel, en fin delikates, känd för sin karakteristisk men subtil smak och arom. Ilt is oftenDet beskrivs ofta som Greklands kaviar described as Greece's caviar. (besök: <http://enroute.aircanada.com/en/articles/a-real-catch> för att läsa den relevanta artikeln betitlad "Caviar-Greek style", av Alan Richman).

- Hur ska man känna igen Trikalinos Avgotaraho från andra produkter på marknaden ?

Trikalinos företag säljer 100% grekisk Avgotaraho. Den är belagd med naturligt bivax som är stämplad med Trikalinos logotypen och den ligger på en särskild hylla i utvalda deli butiker.



- Vad ska man uppmärksamma när man använder Avgotaraho ?

Man ska inte fritera, laga eller bränna den.

- Kan man äta bivaxet som täcker Avgotaraho ?

Trikalinos Botarga är belagd med naturligt bivax för att bevara dess smak och näringsvärde. Ta bort vaxet innan du smakar Avgotaraho.

- Är Avgotaraho bra för hälsan ?

Den är en lågkalori produkt med betydande mängder av värdefulla näringsämnen, såsom proteiner, vitamin A, B12, C, E, selen, järn, kalcium, och Omega-3 fettsyror.

(Tidskrift av Jordbruks- och livsmedelskemi: Kemiska sammansättning hos den grekiska Avgotaraho, Harokopio Universitet)

- Hur kan man lätt skiva Avgotaraho i mycket tunna skivor ?

För att lätt skiva mycket tunna skivor av Avgotaraho, klipp först en större bit (hela kvantiteten som du ska konsumera), ta bort det skyddande vaxet och sen skiva den.

Tips: För att kunna lätt ta bort det skyddande vaxet, lämna Avgotaraho biten utanför kylskåpet i åtminstone en timme innan du skiver den.



- Trikalinos Avgotaraho är annorlunda än vad jag är van vid: Den är väldigt mjuk och det finns lite olja som rinner ut när jag skär den. Är detta normalt eller har den gått dåligt ?

Det är normalt. Trikalinos Avgotaraho är väldigt annorlunda än andra produkter som finns på marknaden. Produktion förfarandet garanterar låg natriumhalt och hög fuktighet. Dessutom är det belagd med naturell bivax, vilket bevarar produkten, dess delikata smak och fuktighet. Därför, till skillnad till andra slags fiskrom, behåller det alla aromatiska havsjuicer under sin lagringstid.



EST. 1988
Trikalinos
FLEUR DE SEL
CRYSTAL SEA SALT

EST. 1988
Trikalinos
DRY MULLET
BOTTARGA
PRIMA

EST. 1988
Trikalinos
BOTTARGA
DRY MULLET
BOTTARGA

EST. 1988
Trikalinos
DRY MULLET
BOTTARGA

Passionate about Grey Mullet Bottarga
www.trikalinos.gr



Trikalinos Co. 50 Ethnarchou Makariou Ave., 172 34 Dafni, Athens, Greece
Tel. +30 210 9273660, Fax. +30 210 9273661, email: info@trikalinos.gr



Emporio Nordic Deli AB
Box 8112, 104 20 Stockholm, Sweden
www.emporio.se
info@emporio.se
+46 723 167800