

EST. 1856

**Trikalinos**

GREY MULLET

**BOTTARGA**

*Premium Quality Greek Avgotaraho*

**HANDBUCH DES REPRÄSENTATS**

## AVGOTARAO (BOTTARGA) Der mediterrane Kaviar

Eine Delikatesse von getrockneten Meeräschen-oder-Thunrogn

Avgotaraho	(Griechisch)
Batarekh	(Arabisch)
Botarga	(Spanisch)
Bottarga	(Italienisch)
Karasumi	(Japanisch)
Poutargue	(Französisch)

## GESCHMACK UND WERT IM WANDEL DER ZEITEN

Das Erbe der Konservierung der Meeresfrüchte, des Bewirtschaftens von nährstoffreichen Meersalz aus den Gezeitensümpfen und die Benutzung dieses Salzes um die Meeresfrüchte einzumachen, ist bis heute und besonders in einigen mittelmeerischen Ländern gewahrt. Obwohl das Verfahren der Konservierung von Thun-oder-Meeräschenrogn manchmal als die Erbschaft der Byzantiner galt, es geht weiter zurück auf die alten Griechen und die Ägypter und noch einige Küstenregionen von Asien.

*Meeräschenrogn wird betrachtet wie eine hervorragende Delikatesse seit die Zeit der Pharaonen.*

COLUMBIA UNIVERSITY PRESS

*Es war wohlbekannt während des byzantinischen Zeitalters als ein wesentliches und wichtiges Essen der alten Griechen.*

FOOD & CULTURE ENCYCLOPEDIA: das byzantinische Kaiserreich



Seit 1856 hat die Trikalinos Familie das Meeräsche Bottarga, in Griechenland wie Avgotaraho genannt, hergestellt und verkauft. Heute, gilt Trikalinos Hochwertiges Avgotaraho als „das weltfeinste Bottarga aus Griechenland“.



## PRODUKTFAMILIE



## Meeräsche Bottarga (Avgotaraho)

**Was ist das?** Eine Delikatesse aus getrockneten Meeräschenrogen. Unbehandelt, ohne Konservierungsstoffe, mit hohem Nährwert und einer angenehmen, nachhaltigen Geschmack.

### Was macht Trikalinos Bottarga außerordentlich?

- Es wird exklusiv aus Meeräschenrogen produziert, der als der beste Rogen für Avgotaraho erkannt ist.
- Standardisierte Produktionsmethoden, die in richtiger Art und Weise das Einsalzen- und Trocknungsverfahren ausgleichen, indem sie höhere Feuchtigkeit und geringeres Natrium zum Endprodukt übermitteln.
- Es ist von einer natürlichen Bienenwachsschicht umhüllt, das das Produkt und seinen erlesenen Geschmack, während der Lagerzeit, ausreichend einmacht trotz des geringeren Natriumgehalts.

**Warum ist es gut für die Gesundheit?** Es ist eine sprudelnde Quelle von Omega-3-Fettsäuren, die die körperliche Gesundheit verfestigen indem sie positiv auf dem Herz-Kreislauf-System wirken und das Immunsystem verstärken.

### Gebrauchsanweisungen

Um das Schutzwachs leicht zu entfernen, lassen sie das Bottargastück außerhalb des Kühlschranks für mindestens eine Stunde bevor sie es mit einem scharfen Messer schneiden.



1. Schneiden sie ein grosses Stück 2. Entfernen sie die Wachsschicht 3. Schneiden sie dünne Scheiben

Behalten sie das übrige, gewachste Bottarga in der Schublade des Kühlschranks, nachdem sie das ungeschützte Teil mit einer Plastikfolie umfassen.

Für mehr Info, steht unsere Website, [www.trikalinos.gr](http://www.trikalinos.gr), zur Verfügung.

# BOTTARGA Nährwert

## REICH AN OMEGA 3<sup>1</sup>

Welche ist die empfohlene Ernährungsdosis von Omega-3 in Übereinstimmung mit verschiedenen Gesundheitsvereinen?

amerikanische Herzvereinigung	0.5-1.0 g/Tag
Arbeitsgruppe der britischen Ernährungsstiftung	1.0-1.5 g/Tag
Gesundheitsministerium der Großbritannien	0.2 g/Tag
Weltgesundheitsorganisation	0.7 g/Tag
Ernährungsreferenznahmen des medizinischen Instituts	0.11-0.16 g/Tag

Welche Fische enthalten die meisten Omega-3-Fettsäuren in eine Portion von 100 g?

Makrele	2,45 g	Pazifische Austern	0,71 g
Avgotaraho	2,02 g	Katzenwels	0,43 g
Pazifische Sardinen	1,87 g	Pazifischer Heilbutt	0,42 g
Atlantischer Herring	1,67 g	Eismeerkrabbe	0,37 g
Salmon	1,5 g	Languste	0,17 g
Europäische Sardellen	1,44 g	Muscheln	0,14 g

### ZEITSCHRIFT DER AGRARCHEMIE UND LEBENSMITTELCHEMIE:

Chemische Zusammenstellung des griechischen Avgotaraho. Harokopio Universität  
 (1) Omega-3-Fettsäuren werden benutzt um die Gesundheit und die Immunität des Herzens zu verstärken, und sie spielen auch eine Rolle indem sie die Gelenkschmerzen, den Bluthochdruck und die Launeprob-  
 leme mildern. Omega-3-Fettsäuren sind wesentliche Fettsäuren genannt und das heißt, dass sie für die menschliche Gesundheit wesentlich sind. Aber das Körper kann ihnen nicht von allein herstellen also werden sie durch das Essen gewonnen.

## HOHE FEUCHTIGKEIT, NIEDRIGES FETT

	Meeräscherogen/Avgotaraho				
	Griechenland	Florida	Japan	Taiwan	Italien
Feuchtigkeit %	45,1 +/-3,5	30.5	23.4	25.2	25.2
Totale Lipide %	17,7 +/-1,5	25.7	33.1	26.2	29.7
Energie (kcal/100g)	313,3 +/-18,2	373.3	452.7	412.6	438.5

### ZEITSCHRIFT DER AGRARCHEMIE UND LEBENSMITTELCHEMIE:

Chemische Zusammenstellung des griechischen Avgotaraho. Harokopio Universität

# BOTTARGA Güte

## BESCHEINIGUNGEN

### Bescheinigung ISO9001:2008



### Bescheinigung ISO 22000:2005



### Zertifizierung der Japanischen Organisation für die Gesundheit und das Essen

(Analyse über das Trikalinos Avgotaraho)



### Importezertifizierung der Japanischen Behörden zu Trikalinos Co





## PRODUKTFAMILIE



### Meeräschenrogen in Pulverform

Was ist das? Getrocknetes, geriebenes Bottarga. Natürliches Produkt ohne Konservierungsstoffe, mit Nährwert und einer angenehmen, nachhaltigen Nachgeschmack.

Warum ist Trikalinos Bottarga außerordentlich?

Trikalinos Meeräschenrogen in Pulverform wird exklusiv aus Meeräschenrogen produziert, der als der beste Rohstoff für Avgotarahoproduktion erkannt ist.

Genießen sie....

Benutzen sie es als „Salz und Pfeffer“ (nur eine Messerspitze) vor dem Auftragen: es wird das Aroma von gekochten und gegrillten Fische bereichern und sie zu Michelin-Sterne-Speise umwandeln. Noch eine einfache Meeresfrüchte- oder Gemüserisotto wird mit „Trikalinos Bottarga in Pulverform“ starten, sowohl was der Geschmack als auch die Darstellung angeht. Die Rezepte können sie über [www.trikalinos.gr](http://www.trikalinos.gr) finden.

## PRODUKTFAMILIE



## FLEUR DE SEL Meerische Salzkristalle

**Was ist das?** Fleur de Sel ist der reinste aller Kochsalze und wird als ein höchstwertiges Meersalz betrachtet.

### **Warum ist Trikalinos FLEUR DE SEL außerordentlich?**

Trikalinos FLEUR DE SEL wird allein durch traditionellen Erntemethoden aus der Etolokolagune in Griechenland erhalten. 100% natürliches Salz wird keineswegs modifiziert. Frisches, helles, Weißsalz immer etwas feucht.

### **Genießen sie...**

Benutzen sie es für das alltägliche Kochen oder als Garnierung. Lassen sie die Kristalle in dem Mund auflösen und sie werden seinen milden, feinen doch aromatischen Geschmack schätzen.

### **Gebrauchsanweisungen**

- Machen sie die Metalldose auf und benutzen sie eine Schere um das Sackoberteil zu schneiden.
- Halten sie das Salz im Sack in der Metalldose.
- Vergessen sie nicht, das Sack und der Dose nach dem Gebrauch zu schließen.

# Trikalinos BOTTARGA UND ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## Empfehlungen für das ideale Gegenstück



Genießen sie Trikalinos Meeräschenrogen begleitet von:

### Wein

Sauvignon Blancs aus dem Loiretal in zentralem Frankreich ("Sancere" Herkunftsbezeichnung wie auch die mineralen und „geräucherten“ Weine von "Pouilly Fume" Herkunftsbezeichnung).

Die Riesling Weine aus Elsass, Österreich, Australien und Deutschland. Vollig trockene, voll im Körper und mit einem guten Säuregrad sind empfohlen a) Österreichische Rieslings sind von dem "Smaragd" Grad aus dem Wachauetal in dem Flussgebiet der Donau b) Deutsche Rieslings aus dem Pfalzgebiet.

Chablis Weine, aus dem homonymen Gebiet von Burgund. Weine der Premier Cru Ebene, die für mindestens fünf Jahre nach ihre Weinernte abgelagert werden, sind empfohlen.

"Savennieres" Herkunftsbezeichnung- Weine, aus dem Loiretal in Frankreich, besonders aus der Chenin Blanc Rebsorte. Ausgezeichnete Chenin Blanc Weine werden auch in Südafrika produziert.

Das "manzanilla" Typ der Sherryweine, aus der Stadt von Sanlucar de Barameda in südlichen Andalusien(Spanien). Sie haben wunderbare Aromas und Geschmacksnoten von Salz, Algen und Jod.

Assyrtiko Weißwein aus Insel Santorin. Die vulkanische Erde auf Santorin haben diese Merkmalen, die einer Weißwein aus Santorin ähnlich (während seiner Jugend) dem jungen Chablis und/oder Chenin Blanc machen, obwohl Assyrtiko nach einiger Reife einer Riesling Character bekommt.

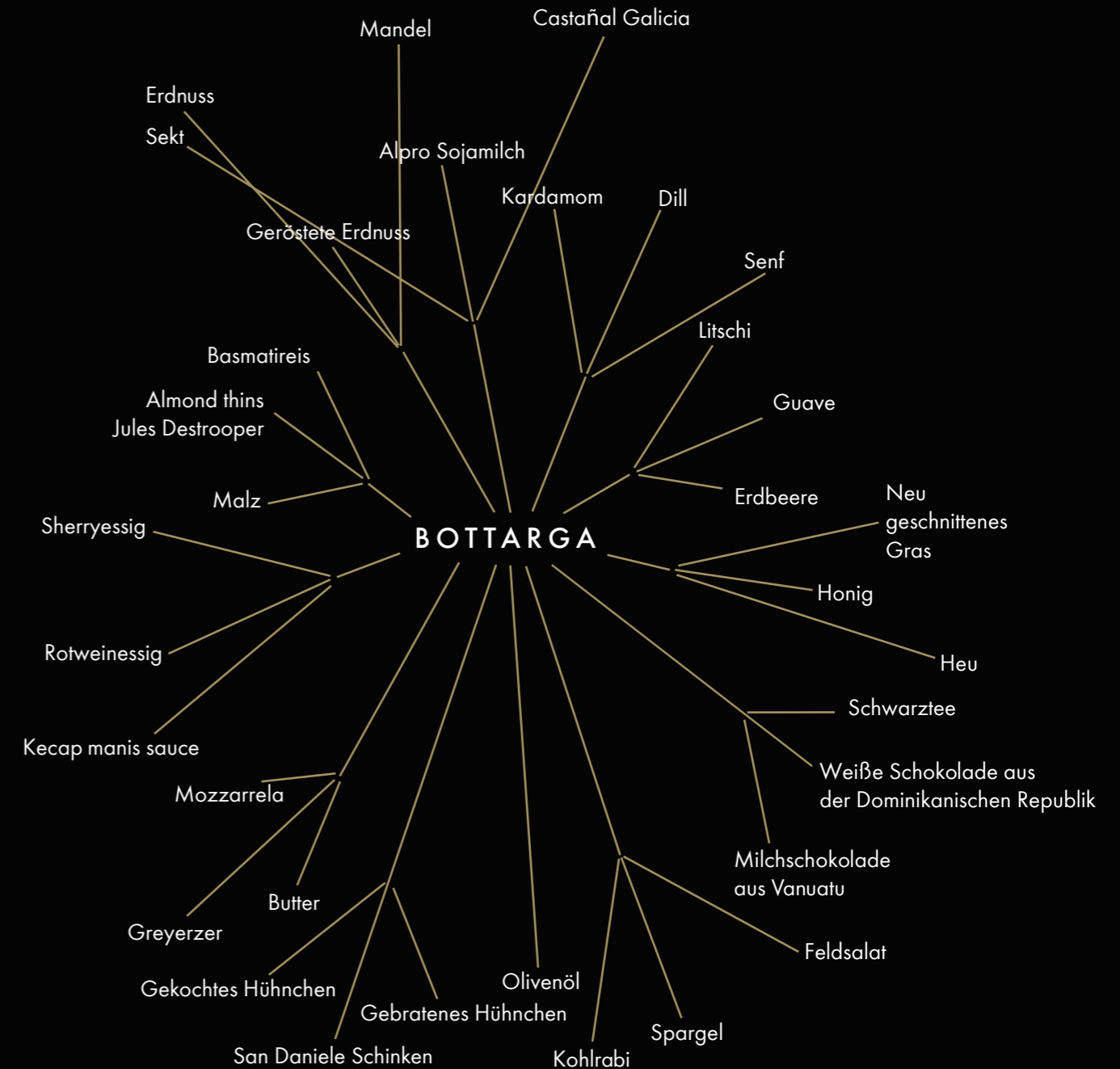
### Whiskey

Am liebsten ein single-malt oder geräucherter Whiskey. Die japanischen Whiskeys sind ein ideales Gegenstück wie auch die Whiskeys aus der Insel Islay.

### Sekt

Bevorzugen sie eine Sorte mit einem hohen Anteil von Spätburgunder.

# BOTTARGA Paarungsstruktur



# Trikalinos APPETITHAPPEN (AMUSE-BOUCHE) für Inspirierte Dienstleistung

# Trikalinos Rezepte für alltägliches Vergnügen



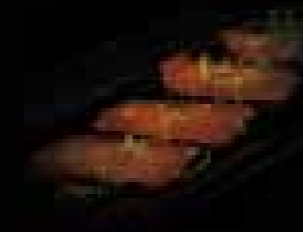
**Bottarga Fleur**  
Bottarga, Bottargapulver,  
Wasserkresseblatt



**Bottargastäbchen**  
Bottarga, Gurke, Rübe



**Bottargaroll**  
Bottarga, Schnittlauchzweige,  
Limettezeste



**Bottarga Keep it Simple**  
Bottarga, Bottargapulver,  
Limettezeste



**Bottarga Kanapeen**  
Bottarga, Baguettescheiben, getrock-  
nete Aprikosen oder Feigen, Frischkäse



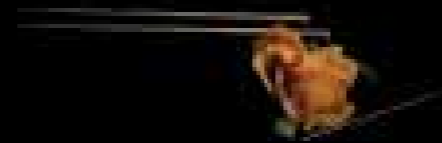
**Bottarga Bruschetta**  
Bottarga, Sellerie, Kirschtomaten,  
Olivenöl, gemahlener Pfeffer,  
Zitronensaft, Zwiebäcke



**Bottarga Chic**  
Bottarga, Frühlingszwiebelzweige,  
Limettezeste, Bottargapulver



**Bottarga Mythos**  
Bottarga, Feigescheiben,  
geröstetes Rundbrot



**Bottarga Ikebana**  
Bottarga, Gurkestreif,  
Limettezeste



**Bottarga Tortillas**  
Bottarga, Tortillas, Frischkäse,  
Tropfjoghurt, Dill, Frühlingszwiebel,  
Salat, Gurke



**Bottarga Offenes Sandwich**  
Bottarga, Schwarzbrot, Frischkäse,  
Gurkestreifen, Kapern, Oregano



**Bottarga Dip**  
Bottarga, Tropfjoghurt, Frischkäse,  
Orangensaft, Fenchelblätter



## Trikalinos Kreationen für den feinen Gaumen



### Bottarga, Foie Gras und Trüffelschatz

Bottarga, Foie gras, Pfeffer, Zucker,  
Rosmarin, Oregano, Brandy, Trüffel,  
Fleur de Sel



### Bottarga Trahanas

Bottarga, Süße Weizen (in Milch gekocht und  
danach getrocknet), Limettezeste,  
Gemahlener Pfeffer



### Bottarga Pasta

Bottarga, Spaghetti, Olivenöl,  
Geschnittener Lauch, Zitronensaft und Zeste,  
Fleur de Sel, Gemahlener Pfeffer



## Sie sagten über BOTTARGA:

Chef Lefteris Lazarou für "I COOK GREEK" Zeitschrift (Ausgabe  
Nr. 1, Februar 2007)

"...mein Lieblingsprodukt ist das Zafeiri's Trikalinos Avgotaraho. Ich betrachte  
Avgotaraho als eines der feinsten griechischen Produkte, das man mit einem  
kleinen Stück nach träumerische Seereise führen kann."

Interview mit José Andrés - [www.superchefblog.com](http://www.superchefblog.com)

SC: Sie unterstützen der iberischen Schicken. Haben Sie eine Produktfamilie wie  
Kochtöpfe und Pfannen oder Lebensmittel? Werden wir sie bald sehen?

José Andrés: Wir haben zwei oder drei Ideen. Ich will eine Produktfamilie haben  
aber nicht wegen des Selbstgefühls sondern um ein leerstehendes Gebiet zu  
decken und auch sich den Menschen andienen. Der Schinken ist sehr wichtig,  
er war eine persönliche Hingabe für mich als Chef. Wir haben auch ein  
wunderbares Bottarga, Meeräschenrogen. Ich brauche dieses Produkt für meines  
Restaurant. Ich liebe es. Ich fand es zufällig in Griechenland. Ich benutze es in  
Zaytinya. Es wurde nicht nach der U.S.A. importiert, also Zaytinya brachte es  
herüber. Jetzt schließen wir mit Roger's Collection für das Avgotaraho Bottarga  
und der Schinken zusammen.

[www.epikouria.com/issue4/interview2.php](http://www.epikouria.com/issue4/interview2.php)

In Kouzina & Tarazza, Chef Tsanaklides hat seiner eigenen Tempel von kreativer  
griechischer Küche geschafft, wo er raffinierte Speisenden verlockt. Unter seinen  
Speisen gibt es Avgotaraho, das er als "weltfeinstes Bottarga aus Griechenlands  
feinster Hersteller, Trikalinos" beschreibt. Er bietet es an mit einer bißchen Butter  
auf einer kleinen Bruschetta, fertig mit Drops von Olivenöl. Er ist einer glühender  
Verfechter der "minimalen Invasion" da der Rohstoff von hervorragenden Qualität  
ist.

[www.joseandres.com](http://www.joseandres.com) (link: [www.jamieoliver.com](http://www.jamieoliver.com))

[...] Danach, obwohl er erschöpft war, schleppte ich Jamie nach Zaytinya mit um  
ihm zu zeigen was wir hier tun. Jamie verliebte sich in Avgotaraho, einer Art von  
getrockneten Meeräschenrogen aus Griechenland. Ich bin besonders stolz, weil  
ich der einzige Restaurateur bin, der in der USA Avgotaraho anbietet, obwohl  
dieses Produkt höchst selten, auch in Griechenland, ist.

[...]

Die volle Rezepte können sie auf unserer Website [www.trikalinos.gr](http://www.trikalinos.gr)  
finden und in der Broschüre, die man in der Packung finden kann.

# HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN



## - Welche Farbe hat das Avgotaraho eigentlich?

Seine Farbe variiert natürlicherweise zwischen Goldgelb und dunkleren Schattierungen eines rötlich braunen Farbtons. Eine solche Variation gibt es aufgrund der Tatsache, dass jedes Avgotaraho einzigartig ist als der Fisch, davon es stammt.

## - Wie dünn muss ich die Scheiben schneiden?

So dünn wie sie wollen, allerdings sollten sie dabei im Hinterkopf behalten, dass je dünner die Scheiben sind, desto leichter ist es für den Fischrogen sein Aroma und Geschmack zu entfalten

## - Wenn ich das Avgotaraho anschneide, sollte ich alles verwerten?

Behalten sie das übrige, gewachste Bottarga in der Schublade des Kühlschranks, nachdem sie das ungeschützte Teil mit einer Plastikfolie umfassen und innerhalb 30 Tagen es essen.

## - Wie lässt sich der Geschmack von Trikalinos Avgotaraho beschreiben?

Am besten beschrieben vom Journalisten Simos Georgopoulos: "Plaziere eine flache Scheibe in deinem Mund und fühle eine samtartige Explosion mit einem fruchtigen und ozeanischen Nachgeschmack - nebst einem pikanten Biss- der bis zum äußersten Punkt des Gehirns reicht. Und dieses Gefühl wird Stunden anhalten..."

## - Ist Trikalinos Avgotaraho ein Gourmetprodukt?

Es ist das einzige griechische Produkt, das eine Stelle in den Gourmetkörben weltweit halten kann, neben die Delikatessen-schaft von Kaviar, Foie gras und Trüffel. Chefköche weltweit haben es probiert, verehrt es und haben es in ihren Speisearten eingebracht. In den Händen der qualifizierten Schöpfern inspirierte es neue, geschmackvolle Experimentierungen, indes große Geschäftshäuser wie Petrossian, Fauchon, Caviar Exclusives es in ihre Produktkatalog einschloßen. Avgotaraho ist das Juwel der griechischen Gastronomie, eine feine Delikatesse bekannt für seine charakteristischen doch feinen Geschmack und Aroma. Es wird oft als der griechische Kaviar beschrieben. (Besuchen sie: <http://enroute.aircanada.com/en/articles/a-real-catch>, um den entsprechenden Aufsatz zu lesen. betitelt: "Caviar- Greek style", by Alan Richman).

## - Wie kann man Trikalinos Avgotaraho von anderen Produkte auf der Markt unterscheiden?

Trikalinos Firma handelt ungefähr 100% des griechischen Avgotaraho. Es ist von einer natürlichen Bienenwachsschicht umhüllt, der den Stempel des Trikalinos- Logo trägt, und es wird in einer besonderen Schachtel in ausgewählten Feinkostgeschäfte verkauft.

## - Worauf soll man achten, wenn man Avgotaraho für eine Rezepte verwendet?

Nicht braten, nicht zu lange kochen und nicht verbrennen lassen.

## - Darf man die Wachsschicht, die das Avgotaraho umhüllt mitessen?

Trikalinos Bottarga ist mit natürlichen Bienenwachs bedeckt um seinen Geschmack und Nährwert zu bewahren. Entfernen sie das Wachs ehe sie Avgotaraho genießen.

## - Ist Avgotaraho gut für meine Gesundheit?

Es ist ein kalorienarmes Produkt mit wichtigen Mengen von wertvollen Nährstoffe wie: Proteine, Vitamine A,B12, C, E, Selen, Eisen, Kalzium und Omega-3- Fettsäuren. (ZEITSCHRIFT DER AGRARCHEMIE UND LEBENSMITTEL-CHEMIE: Chemische Zusammenstellung des griechischen Avgotaraho. Harokopio Universität)

## - Wie kann man sehr dünne Scheiben von Avgotaraho am leichtesten schneiden?

Indem man sehr dünne Scheiben von Avgotaraho schneiden kann, man soll erstens ein großes Stück schneiden (gleich der vollen Mengen man essen wird), das Schutzwachs entfernen und dann wie dünne Scheiben wie möglich schieben. Tip: Um das Schutzwachs leicht zu entfernen, lassen sie das Avgotaraho außerhalb des Kühlschranks mindestens eine Stunde bevor sie es schneiden.

## - Trikalinos Avgotaraho ist verschieden von was ich gewohnt bin: es ist sehr weich und Öl kommt beim Schneiden heraus. Ist das so wie es sein soll oder ist das Produkt verdorben?

So soll es sein. Trikalinos Avgotaraho ist sehr verschiedenes von anderen Bottargaprodukte, die es auf dem Markt gibt. Das Produktionsverfahren garantiert niedriger Natriuminhalt und hohe Feuchtigkeitwerte. Avgotaraho ist auch mit natürlichen Bienenwachs bedeckt, das das Produkt, seinen feinen Geschmack und die Feuchtigkeit bewahrt.

Aus diesem Grund, im Gegenteil zu anderen Bottarga, es erhält alle ozeanischen Säfte während seiner Lagerzeit.



Heflig über Meeräschenrogen  
[www.trikalinos.gr](http://www.trikalinos.gr)



Trikalinos Co. 50 Ethnarchou Makariou Ave., 172 34 Dafni, Athen, Griechenland  
Tel. +30 210 9273660, Fax. +30 210 9273661, email: [info@trikalinos.gr](mailto:info@trikalinos.gr)