

EST. 1856

Trikalinos

GREY MULLET

BOTTARGA

Premium Quality Greek Avgotaraho

MANUAL DE EMBAJADORES

AVGOTARAJO (BOTARGA) El Caviar Mediterráneo

Manjar de mújol curado o hueva de atún

Avgotarajo	(griego)
Batarekh	(arabo)
Botarga	(castellano)
Bottarga	(italiano)
Karasumi	(japonés)
Poutargue	(francés)

SABOR Y VALOR A TRAVÉS DE LOS SIGLOS

El patrimonio de conservar mariscos, cultivar la sal de mar rica en nutrientes de las marismas, y usándola para conservar los mariscos, se mantiene hasta hoy sobre todo en algunos países del Mediterráneo. Mientras a veces la práctica de conservar atún o huevas de mújol está considerada patrimonio de los bizantinos, ésto realmente proviene de los griegos antiguos y de los egipcios y además de algunas áreas costeras de Asia.

Las huevas de mújol gris están considerados un manjar especial desde la era de Faraones.

COLUMBIA UNIVERSITY PRESS

Era bien conocida en los tiempos bizantinos como una comida esencial e importante de los griegos antiguos.

FOOD & CULTURE ENCYCLOPEDIA: Byzantine Empire

Desde 1856, la familia Trikalinos ha producido y ha vendido Botarga de Mújol Gris conocida en Grecia como Avgotarajo. Hoy, el Avgotarajo de alta calidad de Trikalinos está considerada como la más fina en el mundo "Botarga de Grecia"



GAMA DE PRODUCTOS



Mújol Gris Botarga (Avgotarajo)

¿Qué es esto? Un manjar de huevos de Mújol Gris curado. Natural sin conservantes, con un alto valor nutritivo y un retrogusto duradero y agradable.

¿Qué hace la Trikalinos Botarga sea tan especial?

- Está producida exclusivamente de huevos de Mújol Gris, reconocidos como las mejores huevos para la producción de Botarga.
- Las técnicas de producción estandarizadas equilibran apropiadamente los procesos de salado y de secado para entregar el producto final con una humedad alta y sodio bajo.
- Está cubierta por cera de abeja natural, que ayuda en la conservación del producto y de su sabor delicado durante su almacenaje, a pesar del contenido de sodio bajo.

¿Por qué es buena para la salud? Constituye una fuente rica de los Omega 3 y ácidos grasos, que refuerzan la salud del cuerpo actuando positivamente en el sistema cardiovascular y reforzando el sistema inmunológico.

Consejos de Uso

Para quitar fácilmente la cera protectora, hay que dejar el tubo de Botarga fuera de la nevera al menos una hora antes de proceder a su corte



Mantenga el resto de Botarga encerada en el cajón de la nevera, cubriendo la parte expuesta con film transparente.

Para más información, visiten nuestra web, www.trikalinos.gr

BOTARGA - Valor Nutritivo

RICO EN OMEGA 3¹

¿Cuál es el consumo diario de Omega 3 recomendado por las asociaciones de Salud Pública ?

La Asociación Americana del Corazón	0.5-1.0 g/día
Fundación de Nutrición Británica Grupo de Trabajo	1.0-1.5 g/día
Departamento de Salud de Reino Unido	0.2 g/día
Organización Mundial de la Salud	0.7 g/día
Institutos de Medicina Ingestión dietética de referencia	0.11-0.16 g/día

¿Qué pez contiene más Omega 3 ácidos grasos en una porción de 100 g?

Caballa del Atlántico	2,45g	Ostras del Pacífico	0,71g
Avgotarajo	2,02g	Bagre	0,43g
Sardinas del Pacífico	1,87g	Fletán del Pacífico	0,42g
Arenque del Atlántico	1,67g	Cangrejo de las nieves	0,37g
Salmón	1,5g	Langosta	0,17g
Anchoas europeos	1,44g	Almejas	0,14g

REVISTA DE QUÍMICA AGRÍCOLA Y ALIMENTICIA:

Composición Química de Avgotarajo griego. Universidad de Harokopio

(¹) Históricamente los ácidos grasos Omega-3 han sido usados para mejorar la salud cardiaca y el sistema inmunológico, así como juegan un papel importante en aliviar el dolor de las articulaciones, de la presión arterial alta y de los problemas de estado de ánimo. Los ácidos grasos omega-3 se llaman grasos esenciales, lo que significa que son esenciales para la salud humana, pero el cuerpo no puede producirlos por sí solo, por eso se obtienen a través de los alimentos que comemos.

HUMEDAD ALTA, MATERIA GRASA BAJA

Huevos de Mújol Gris /Avgotarajo

	Grecia	Florida	Japón	Taiwán	Italia
Humedad %	45,1 +/-3,5	30.5	23.4	25.2	25.2
Lípidos Totales %	17,7 +/-1,5	25.7	33.1	26.2	29.7
Energía (kcal/100g)	313,3 +/-18,2	373.3	452.7	412.6	438.5

REVISTA DE QUÍMICA AGRÍCOLA Y ALIMENTICIA:

Composición Química de Avgotarajo griego. Universidad de Harokopio

BOTARGA Excelencia

CERTIFICADOS

Certificado ISO9001:2008



Certificado ISO 22000:2005



Certificado de la Organización japonesa de la Salud y de los Alimentos (análisis de Trikalinos Avgotarajo)



Certificado de importación dado por las autoridades japonesas a Trikalinos Co



GAMA DE PRODUCTOS



Botarga de Mújol gris en POLVO

¿Qué es esto? Botarga deshidratada y rallada. Producto natural sin conservantes, con alto valor nutritivo y un retrogusto agradable y largo.

¿Qué hace la Trikalinos Botarga en POLVO sea tan especial?

La Trikalinos Botarga en Polvo se produce exclusivamente de huevos de mújol gris, reconocida como la mejor materia prima para la producción de Botarga.

Disfruten

Usarlo como "sal y pimienta" (una pizca) antes de servir, mejorará el aroma del pescado hervido o asado y lo transformará en un plato digno de estrellas Michelin o incluso para realzar un risotto de mariscos o de verduras. Las recetas se pueden encontrar en www.trikalinos.gr.

GAMA DE PRODUCTOS



FLEUR DE SEL Sal Marina

¿Qué es? Fleur de Sel es la más pura de todas las sales de mesa y está considerada como la sal marina de más alta calidad.

¿Qué hace la Trikalinos Fleur de Sel sea tan especial?

Trikalinos FLEUR DE SEL se obtiene únicamente por métodos tradicionales de cosecha en la laguna Etoliko en Grecia. 100% sal natural, no contiene conservantes.

Disfruten

Se recomienda usarla todos los días tanto para cocinar como para darle un toque final a los platos. Dejen que sus cristales se disuelven en la boca para apreciar su sabor suave, sutil y aromático.

Consejos de Uso

- Abran la lata de metal y usen tijeras para cortar la parte superior de la bolsa.
- Mantengan la sal en la bolsa dentro de la lata de metal.
- Recuerden de cerrar la bolsa y la lata después de su uso.

Trikalinos BOTARGA Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Recomendaciones para que se hacen juego



Disfruten de Trikalinos Botarga de mujól gris acompañada de:

Vino

Sauvignon Blanc del Valle del Loira, en Francia central ("Sancere" Denominación de Origen, así como los vinos minerales y "ahumados" de la "Pouilly Fume" Denominación de Origen).

Los vinos Riesling de Alsacia, Austria, Australia, y Alemania. Se recomiendan los totalmente secos, con cuerpo y de buena acidez a) Riesling de Austria del grado "Smaragd" de la valle de Wachau, en la zona del río Danubio. b) Riesling alemán de la región Pfalz.

Se recomiendan los vinos Chablis, de la región homónima de Borgoña. Vinos de nivel Premier Cru añejados por lo menos cinco años después de su cosecha.

Vinos "Savennieres" Denominación de Origen, desde el valle del Loira en Francia, especialmente de la variedad Chenin Blanc. Excelentes vinos Chenin Blanc también son producidos en Sudáfrica.

La "manzanilla" jerez, de la localidad de Sanlúcar de Barameda en el sur de Andalucía (España). Tienen maravillosos aromas y sabores de la sal, algas marinas y el yodo.

Asírtiko vino blanco de la isla de Santorini. Los suelos de origen volcánico de Santorini tienen características tales que un vino blanco de Santorini en su juventud es similar a un Chablis o Chenin Blanc jóvenes mientras después de su añejamiento obtiene un carácter tipo Riesling.

Whisky

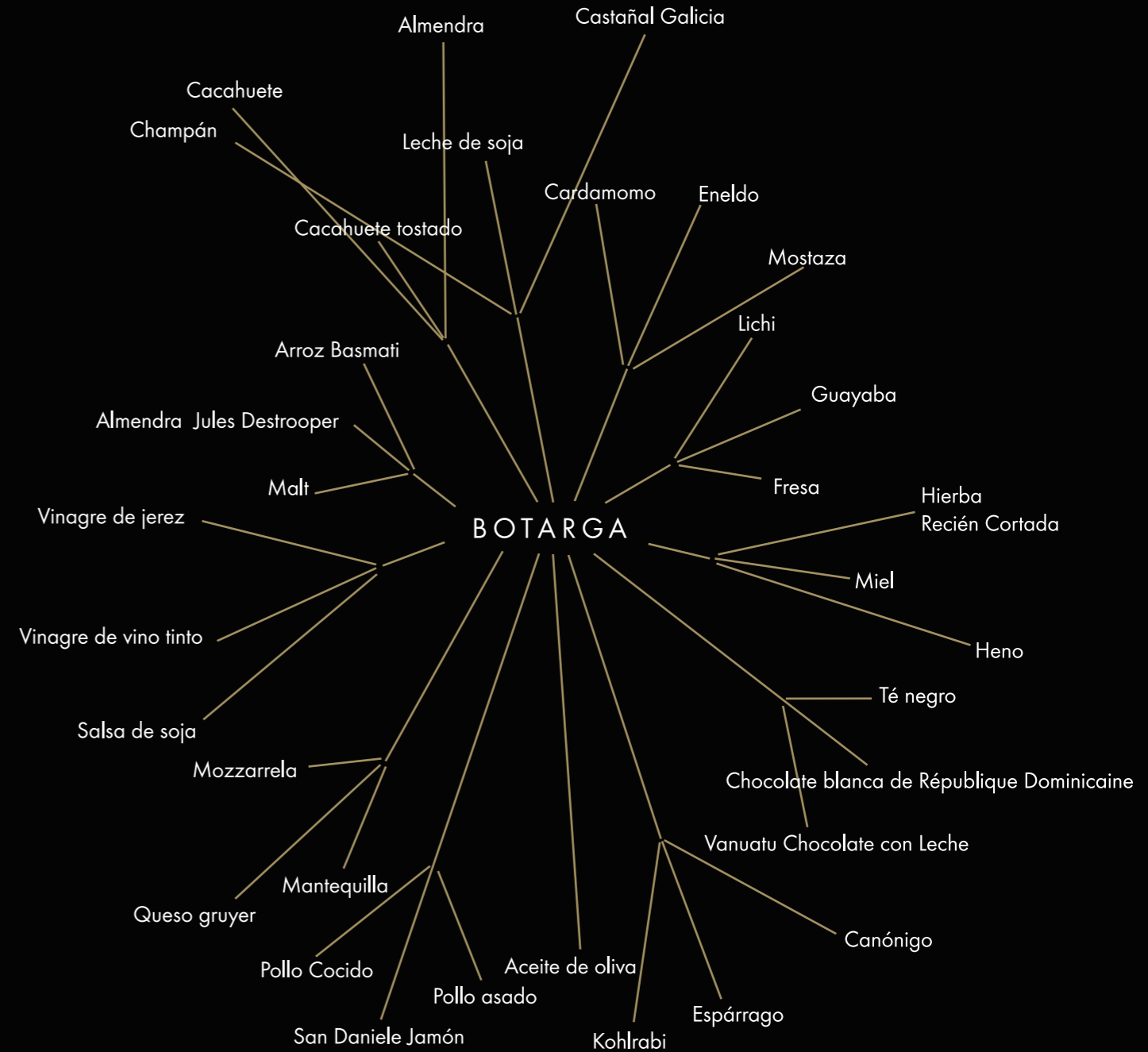
Preferiblemente un whisky malt o ahumado. El whisky japonés hace un partido perfecto, así como los de de Isla de Islay.

Champán

Prefieren una variedad con alto porcentaje de pinot noir.

Trikalinos BOTARGA

Árbol de Emparejamiento



BOCADOS Trikalinos para creaciones gastronómicas

RECETAS Trikalinos para uso diario



Botarga Fleur
Botarga, Polvo de Botarga,
Hojas de Berro



Botarga Palos
Botarga, pepino, nabo



Botarga Roll
Botarga, cebolletas,
cáscara de lima



Botarga simple y fácil
Botarga, polvo de Botarga,
cáscara de lima



Botarga canapés
Botarga, rebanadas de baguette,
orejones o higos, queso crema



Botarga bruschetta
Botarga, apio, tomate cereza,
aceite de oliva, pimiento, jugo de limón



Botarga Chic
Botarga, cebolletas, cáscara de lima,
Polvo de Botarga



Botarga Mythos
Botarga, rebanadas de higo seco,
pan rondo tostado



Botarga Ikebana
Botarga, rayas de pepino,
cáscara de limón



Botarga Tortillas
Botarga, tortillas, queso crema,
yogurt colado, eneldo, cebolla verde,
lechuga, pepino



Botarga open sandwich
pan moreno, queso crema, rayas de pepino
alcaparras, oregano



Bottarga Dip
Bottarga, yogurt colado, queso crema,
jugo de naranja, hojas de hinojo

CREACIONES Trikalinos Para Paladares Eclécticos



Tesoro de Botarga, Foie Gras y Trufa

Botarga, Foie gras, pimienta, azúcar, romero, orégano, Cognac, trufa, Fleur de Sel



Botarga Trajanas

Botarga, frumenty dulce, cáscara de lima, Pimiento



Botarga Pasta

Botarga, espagueti, aceite de oliva, puerro picado, jugo y cáscara de limón, Fleur de Sel, pimienta



Qué se han dicho sobre la BOTARGA:

Chef Lefteris Lazarou para la revista "I COOK GREEK" (edición No. 1, Febrero 2007)

"... mi producto favorito, el Avgotarajo de Zafiris Trikalinos. Considero avgotarajo como uno de los mejores productos griegos, que -apenas con una sola pieza- puede llevarte a viajes de ensueño por mar."

Entrevista con José Andrés - www.superchefblog.com

SC: Usted apoya el jamón ibérico. ¿Tiene una gama de productos - ollas y cacerolas o alimentos? ¿Vamos a verlos pronto?

José Andrés: Tenemos dos o tres ideas. Quiero tener una gama de productos no por mi ego, sino para ayudar a cubrir un área que no está cubierto por cualquier persona, para dar servicio a las personas. El jamón es muy importante, era un compromiso personal como chef. También tenemos una maravillosa botarga, huevas de mujol gris. Necesito este producto en mi restaurante. Me encanta. Lo he encontrado en Grecia. Yo lo uso en Zaytinya. No fue importado a los EE.UU., entonces Zaytinya lo trajo. Ahora nos estamos asociando con de Roger Collection para la Botarga Avgotarajo y el jamón.

www.epikouria.com/issue4/interview2.php

En Kouzina y Tarazza, el Chef Tsanaklides ha creado su propio pequeño templo de la cocina creativa griega, donde se tiente a los comensales gourmet. Entre sus platos es avgotarajo que él describe como "la mejor Botarga del mundo, producida por uno de los mejores productores de Grecia, Trikalinos". Lo sirve con un poco de mantequilla en una pequeña bruschetta, rematado con un poco de aceite de oliva. Él es un firme defensor de la "invasión mínima" cuando la materia prima es de excelente calidad.

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

[...] Luego, a pesar de que estaba agotado, me arrastró a Jamie a Zaytinya para mostrarle lo que estamos haciendo allí.

Jamie se enamoró del avgotarajo, un tipo de huevas secas de mujol de Grecia. Este producto es extremadamente raro, incluso en Grecia, así que me siento especialmente orgulloso de ser el único restaurante en los Estados Unidos que lo sirve.

[...]

PREGUNTAS FRECUENTES

- ¿Cuál es el color apropiado de Avgotarajo?

El color naturalmente varía desde el amarillo dorado a tonos más oscuros de color marrón rojizo. Dicha variación se debe al hecho de que cada uno es tan único como el mújol de que se origina.

- ¿Cómo voy a cortar muy fino Avgotarajo?

Cuanto fino deseen, simplemente tengan en cuenta que cuanto más finas son las rebanadas, tanto más fácil es para el huevo de romper y liberar a su sabor y aroma.

- Si corto un trozo de Avgotarajo debo consumirlo todo de inmediato?

Mantengan la cera de Avgotarajo que queda en el cajón de la nevera, cubriendo la parte expuesta con film transparente y consumir dentro de 30 días.

- ¿Cómo se puede describir el sabor de Trikalinos Avgotarajo?

Mirad la descripción hecha por el periodista Simos Georgopoulos

“Colocar un trozo normal en la boca y sentir una explosión de terciopelo, con regusto de fruta y a mar - junto con un pellizco picante - que llegará al punto extremo de su cerebro. Y tendrá una duración larga...”

- ¿Es Trikalinos Avgotarajo un producto gourmet?

Es el único producto griego que mantiene un lugar en las cestas gourmet de todo el mundo, junto al grupo de productos delicatessen como el caviar, foie gras y trufa. Chefs de todo el mundo lo han probado, adorado e incluido en sus menús. En las manos de los creadores más expertos inspira nuevas experimentaciones sabrosas, mientras grandes casas comerciales como Petrossian, Fauchon, Caviar Exclusives lo han incluido en el catálogo de sus productos. La Botarga es la joya de la gastronomía griega, un manjar muy reconocido por su sabor y aroma característicos. A menudo es descrito como el caviar de Grecia. (Visiten: : <http://enroute.aircanada.com/en/articulos/a-real-catch>, para leer el artículo relativo titulado: “Caviar-estilo griego”, de Alan Richman).

- ¿Cómo puedo reconocer Trikalinos Avgotarajo de los demás en el mercado?

La empresa Trikalinos comercializa alrededor del 100% de la Botarga griega. Está recubierto con cera de abeja natural, está marcado con el logotipo de Trikalinos, y se vende en tiendas gourmet.

- ¿A qué debo prestar atención, cuando uso Avgotarajo en una receta?

No la frían, no la cocinen, no la quemem.

- ¿Puedo comer la cera que cubre la Avgotarajo?

Trikalinos Bottarga está recubierto con cera de abeja natural para preservar su sabor y valor nutricional. Se recomienda quitar la cera antes de saborear la Botarga.

- ¿Es bueno consumir Avgotarajo para mi salud?

Se trata de un producto bajo en calorías con cantidades significativas de nutrientes valiosos, tales como: proteínas, vitaminas A, B12, C, E, selenio, hierro, calcio y ácidos grasos omega-3.
REVISTA DE QUÍMICA AGRÍCOLA Y ALIMENTICIA: Composición Química de Avgotarajo (Botarga griega). Universidad de Harokopio.

- ¿Cómo puedo cortar fácilmente láminas muy finas de Avgotarajo?

Para cortar láminas muy finas de Avgotarajo, se debe cortar primero una pieza de gran tamaño (igual a la cantidad total que se vaya a consumir), eliminar la cera protectora y luego se corta en láminas tan finas como se quiera.

Sugerencia: para eliminar fácilmente la cera protectora, dejar el tubo de Avgotarajo fuera de la nevera, por lo menos una hora antes de cortar.

- Trikalinos Avgotarajo es diferente de lo que estoy acostumbrado: es muy suave y salió un poco de aceite cuando lo corté.

¿Así es como se supone que es o he hecho alguna cosa mal?

Es la forma que se supone que es. Trikalinos Avgotarajo es muy diferente a otras Botargas existentes en el mercado. El procedimiento de producción garantiza bajo contenido en sodio y altos niveles de humedad. También está cubierta por cera de abeja natural, que preserva suficientemente el producto, su sabor delicado y su humedad. Por esa razón, a diferencia de otras botargas, conserva todos los aromas del mar durante su almacenamiento.



Apasionados por Botarga de Mújol Gris
www.trikalinos.gr



Trikalinos Co. 50 Avenida Ethnarchou Makariou, 172 34 Dafni, Atenas, Grecia
Tel. +30 210 9273660, Fax. +30 210 9273661, email: info@trikalinos.gr