

EST. 1856

Trikalinos

GREY MULLET

BOTTARGA

Premium Quality Greek Argotarako

MANUEL DES AMBASSADEURS



AVGOTARACHO (POUTARGUE)

Le caviar de la Méditerranée

Une délicatesse de mullet ou de laitance de thon

Avgotaracho	(Grec)
Batarekh	(Arabe)
Botarga	(Espagnol)
Bottarga	(Italien)
Karasumi	(Japonais)
Poutargue	(Français)

GOÛT ET VALEUR À TRAVERS LE TEMPS

L'héritage de la conservation des fruits de mer est préservé grâce à la culture du sel marin des terres intercotidales, riche en éléments nutritifs, utilisé pour conserver les fruits de mer. Ce procédé existe encore de nos jours, plus particulièrement en Méditerranée. Alors que la pratique de la conservation du thon ou du mullet est considérée comme l'héritage des Byzantins, elle est en fait bien antérieure et remonte à l'époque des Grecs Anciens et des Egyptiens et s'étend même jusqu'à quelques régions côtières d'Asie.

Les œufs de mulets sont considérés comme une délicatesse depuis l'époque des Pharaons

COLUMBIA UNIVERSITY PRESS

Ces œufs étaient très bien connus à l'époque byzantine et étaient considérés comme un aliment essentiel et important des Grecs Anciens

FOOD & CULTURE ENCYCLOPAEDIA : L' empire byzantin

Depuis 1856, la famille Trikalinos produit et vend de la Poutargue de Mulet Lippu bien connue en Grèce sous le nom d'Avgotaraho. Aujourd'hui, l'Avgotaraho de première qualité de Trikalinos est considéré comme «la meilleure Poutargue du monde provenant de Grèce».



GAMME DES PRODUITS



Gourmet Awards
2005-2006



Gourmet Awards
2006-2007



Pentawards
2009



ITQI
2012

Poutargue de mullet lippu (Avgotaracho)

De quoi s'agit-il? Une Poutargue d'une sublime délicatesse. **Naturelle, sans conservateurs,** avec une **forte valeur nutritionnelle** et un **goût long en bouche**.

Qu'est ce qui rend la poutargue Trikalinos si irrésistible?

- Elle est produite exclusivement par la laitance du Mulet Lippu, reconnue comme **les meilleurs œufs** pour la production d'Avgotaraho.
- Les **techniques de production standardisées** offrent un équilibre entre la salaison et la dessiccation afin de donner plus d'humidité et moins de se sodium au produit final.
- Elle est enveloppée de **cire naturelle d'abeille**, qui préserve le produit et son goût délicat pendant sa durée de conservation, malgré sa faible teneur en sodium.

Pourquoi est-ce bon pour la santé? Elle constitue une **source riche en acides gras Omega 3** qui renforce la santé du corps en agissant de façon positive sur le système cardiovasculaire en renforçant le système immunitaire.

Conseil d'utilisation:

Afin d'enlever facilement la cire protectrice, laisser la Poutargue en dehors du réfrigérateur pendant une heure au moins avant de la couper avec un couteau tranchant.



Garder le reste de la poutargue sous cire dans le tiroir du réfrigérateur, en couvrant la partie exposée avec du film alimentaire.

Pour plus de renseignements, vous pouvez visiter notre site Web, à l'adresse : www.trikalinos.gr

Valeur nutritionnelle POUTARGUE

RICHE EN OMEGA-3¹

Quel est l' Apport Journalier Recommandé en Omega 3 selon les diverses associations de santé?

Association Américaine pour le cœur	0.5-1.0 gr/jour
Fondation de Nutrition Britannique	1.0-1.5 gr/jour
Ministère de la Santé du Royaume Uni	0.2 gr/jour
Organisation mondiale de la Santé	0.7 gr/jour
Consommation diététique selon les Instituts de Médecine	0.11-0.16 gr/jour

Quels poissons contiennent le plus d' acides gras Omega 3 dans une portion de 100 grammes?

Maquereau commun	2,45gr.	Huîtres portugaises	0,71 gr.
Avgotaracho	2,02gr.	Loup de mer	0,43gr.
Sardine de Californie	1,87gr.	Flétan du Pacifique	0,42gr.
Hareng de l' Atlantique	1,67gr.	Crabe des Neiges	0,37gr.
Saumon	1,5gr.	Écrevisse	0,17gr.
Anchois	1,44gr.	Palourde	0,14gr.

JOURNAL DE LA CHIMIE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE:

Composition chimique de l' Avgotaracho grec. Université Harokopio

(¹) Les acides gras Omega-3 sont très bien connus pour leur contribution à la santé du cœur et à l' immunité, ainsi que pour leur rôle bénéfique au soulagement des douleurs des articulations, à l' hypertension et aux problèmes psychologiques. Les acides gras Omega 3 sont appelés acides gras essentiels, ce qui signifie qu' ils sont essentiels pour la santé humaine mais qu' il faut les obtenir par les aliments que nous mangeons, puisque le corps ne peut pas les synthétiser par lui-même.

HAUTE TENEUR EN HUMIDITÉ, FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES

Laitance de mullet lippu/Avgotaracho

	Grèce	Florida	Japon	Taiwan	Italie
Humidité %	45,1 +/-3,5	30.5	23.4	25.2	25.2
Lipides totaux %	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

JOURNAL DE LA CHIMIE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE:

Composition chimique de l' Avgotaracho grec. Université Harokopio

L' Excellence de la POUTARGUE

CERTIFICATS

Certificat ISO9001:2008



Certificat FSSC 22000:2010



Certification de l' Organisation Japonaise pour la Santé et l'Alimentation (analyse de l' Avgotaracho de Trikalinos)



Certification des importations attribué par les autorités japonaises à la compagnie Trikalinos





GAMME DES PRODUITS



POUDRE de Poutargue de mullet lippu

De quoi s'agit-il?

De la Poutargue déshydratée, rappée. **Naturelle, sans conservateurs**, avec une **forte valeur nutritionnelle** et un **goût long** en bouche.

Qu'est ce qui rend la poudre de poutargue Trikalinos si irrésistible?

Elle est produite exclusivement par la laitance du Mulet Lippu, reconnu comme **les meilleurs œufs** pour la production d'Avgotaraho.

Comment la déguster?

A utiliser comme «**sel et poivre**» (juste une pincée) avant de servir. Elle améliorera l'arôme du poisson cuit et du poisson grillé et le transformera en un plat digne d'un étoilé Michelin. Elle sublimerait un plat de fruits de mer ou un risotto aux légumes, tant par le goût que la présentation. **Des recettes sont disponibles à l'adresse suivant www.trikalinos.gr**



GAMME DES PRODUITS



FLEUR DE SEL Cristaux de sel marin

De quoi s'agit-il?

La fleur de sel est **le sel de table le plus pur**, considérée comme un sel marin de **qualité supérieure**.

Pourquoi la Fleur de sel Trikalinos est-elle si spéciale?

La Fleur de Sel de Trikalinos est obtenue grâce à des **méthodes de récoltes traditionnelles**, sur la lagune Etoliko en Grèce. C'est du **sel marin 100% naturel, sans aucune altération**. Du sel blanc, frais, brillant, toujours un peu humide.

Comment l'utiliser?

A utiliser **tous les jours** ou comme une **garniture**. Laisser les cristaux se dissoudre dans votre bouche et vous apprécierez son **goût léger, subtil et aromatique**.

Conseil d'utilisation:

- Ouvrir la boîte métallique et utiliser une paire de ciseaux pour couper la partie supérieure du sachet
- Garder le sel dans le sachet dans sa boîte métallique
- Refermer le sachet et la boîte métallique après chaque utilisation

POUTARGUE DE TRIKALINOS ET SPIRITUEUX

Recommandation pour une alliance parfaite



Essayer la Poutargue de Mulet Lippu de Trikalinos avec :

Du vin

Sauvignon blanc de la Vallée de la Loire, au centre de la France «Sancerre» AOC, ainsi que des vins minéraux aux arômes fumés comme le «Pouilly Fumé» AOC.

Les vins Riesling d'Alsace, d'Autriche, d'Australie et d'Allemagne. Secs, avec du corps et une bonne acidité. Nous recommandons les vins autrichiens «Smaragd» de la Vallée Wachau proche du Danube, et les vins allemands de la région de Pfalz.

Les vins de Chablis, en Bourgogne. Nous recommandons les premiers crus âgés au moins de cinq ans.

Les vins AOC «Savennières», de la vallée de la Loire, produits sur un cépage Chenin Blanc. D'excellents vins d'Afrique du Sud sont également produits avec ce cépage.

Les vins de Xérès, type «Manzanilla» produit à Sanlucar de Barameda en Andalousie. Ils ont des arômes fantastiques, des saveurs de sel marin, d'algues et d'eau iodée.

Le vin blanc Assyrtiko de l'île de Santorin en Grèce. Les sols volcaniques de Santorin ont de tels caractéristiques que ce vin ressemble, dans ces premières années, à un jeune Chablis et/ou Chenin Blanc, alors qu'après avoir vieilli, il prend un caractère de type Riesling.

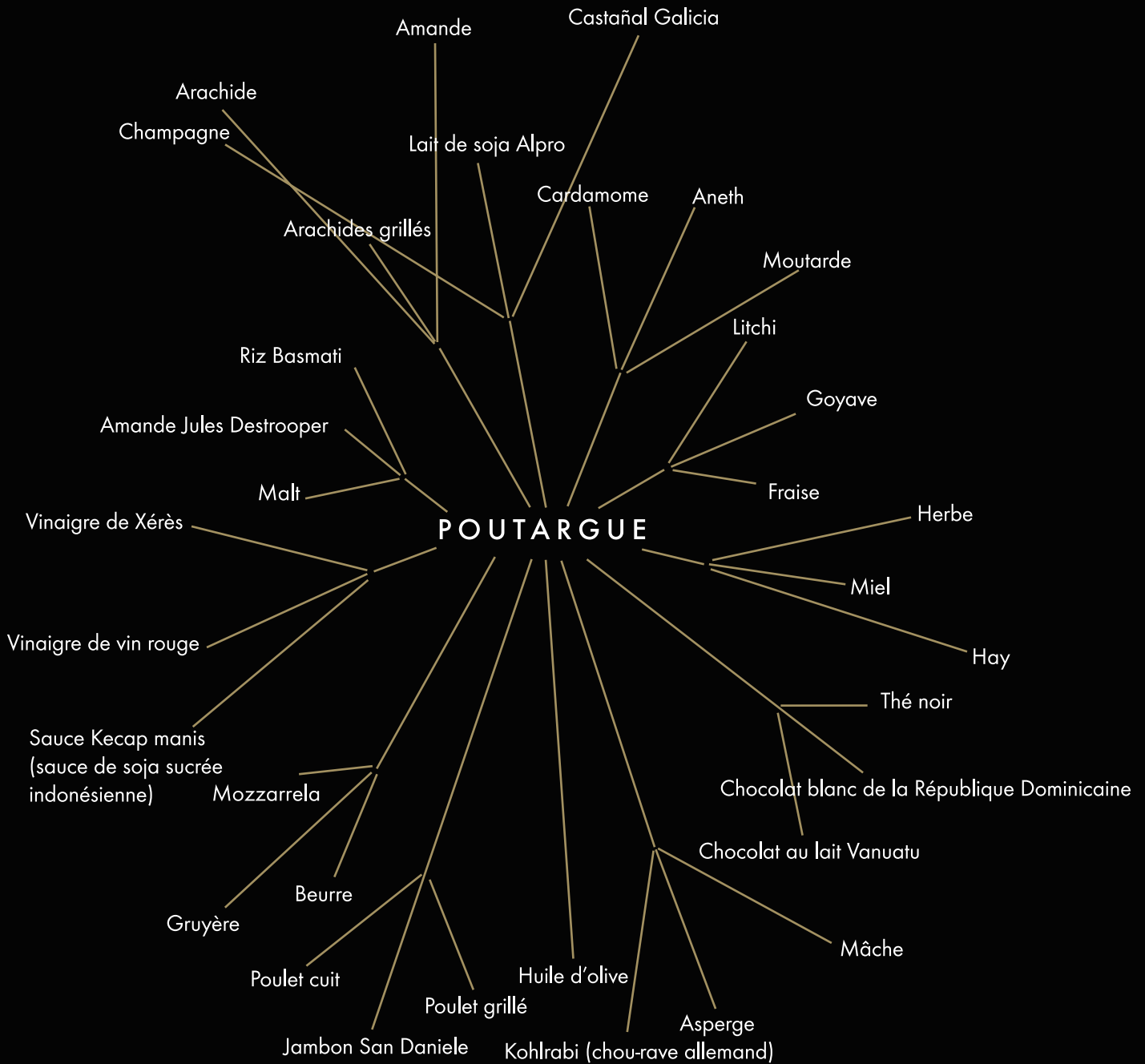
Du Whisky

De préférence un whisky pur mal ou un whisky fumé. Le whisky Japonais est une alliance parfaite ainsi que celui de l'île Islay.

Du champagne

De préférence un champagne pinot noir

Accords gourmands de la Poutargue



AMUSE-BOUCHE de Trikalinos pour un service inspiré



Poutargue Fleur

Poutargue, poudre de poutargue,
feuille de cresson d'eau



Bâtons de Poutargue

Poutargue, concombre, navet



Rouleau de Poutargue

Poutargue, brins de civette,
zeste de citron vert



Poutargue Chic

Poutargue, brin d'oignon de printemps,
zeste de citron vert, poudre de poutargue



Poutargue Mythe

Poutargue, tranches de figues sèches,
pain grillé



Poutargue Ikebana

Poutargue, brin de concombre,
zeste de citron

RECETTES Trikalinos pour le plaisir de tous les jours



Poutargue Recette simple

Poutargue, poudre de poutargue,
zeste de citron



Canapés à la poutargue

Poutargue, tranches de baguette, abricots
ou figues secs, fromage frais



Brusquette à la poutargue

Poutargue, céleri, tomates cerises, huile
d'olive, poivre moulu, jus de citron, biscottes



Tortillas de poutargue

Poutargue, tortillas, fromage frais,
yaourt égoutté, aneth, oignon vert,
laitue, concombre



Sandwich ouvert à la poutargue

Poutargue, pain de son, fromage frais,
brins de concombre, câpres, origan



Dip de poutargue

Poutargue, yaourt égoutté, fromage
frais, jus d'orange, feuilles de fenouil

Des CRÉATIONS de Trikalinos pour un palais exigeants



Poutargue, Foie Gras et Trésor de truffe

Poutargue, foie gras, poivre, sucre,
romarin, origan, brandy, truffe,
Fleur de Sel



Trahana à la Poutargue

Poutargue, du trahana doux, zeste
de citron vert, poivre moulu



Pâtes à la Poutargue

Poutargue, Spaghetti, huile d'
olive, poireau coupé, jus et zeste
de citron, Fleur de Sel, poivre moulu



Les recettes complètes sont disponibles à notre site Web www.trikalinos.gr et à la brochure, dans l' emballage.

Commentaires sur la POUTARGUE:

Chef Leferis Lazarou pour le magazine «I COOK GREEK»
(numéro 1, février 2007)

«... mon produit favori, l' avgotaracho de Zafiris Trikalinos. Je considère l' avgotaracho comme un produit grec excellent, un produit qui –seulement avec un petit morceau –peut vous emporter à des voyages en mer sublimes ».

Interview avec José Andrés –www.superchefblog.com

SC: Vous soutenez le jambon ibérique. Est-ce que vous avez une ligne de produits – des marmites et des casseroles ou des aliments? Est-ce que nous les verrons bientôt?

José Andrés : Nous avons deux ou trois idées. Je veux avoir une ligne de produits pas pour satisfaire mon égoïsme mais pour aider à couvrir un domaine pas couvert par quelqu'un d' autre, pour servir les gens. Le jambon est très important, c' était mon engagement personnel. Nous avons aussi une poutargue excellente, de la laitance du mullet lippu. J' ai besoin de ce produit dans mon restaurant. Je l' adore. Je l' ai trouvé en Grèce. Je l' utilise à mon restaurant «Zaytinya». Il n' était pas importé aux Etats-Unis, alors «Zaytinya» l' a emporté. Actuellement, nous sommes partenaires avec Roger's Collection pour la Poutargue Avgotaracho et le jambon.

[www.epikouria.com/ numero 4/interview2.php](http://www.epikouria.com/numero4/interview2.php)

À «Kouzina & Tarazza», chef Tsanaklides a créé son propre petit temple de cuisine créative grecque, où il offre des dîners sophistiqués. Un de ses plats est l' avgotaracho qui décrit comme « la meilleure poutargue du monde par le meilleur producteur de la Grèce, Trikalinos ». Il le sert avec un peu de beurre sur une petite brusquette, fini avec un peu d' huile d' olive. C' est un adversaire ardent « de l' invasion minimale » quand la matière première est de qualité suprême.

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

[...] Après, malgré sa fatigue, j' ai pris Jamie avec moi à «Zaytinya» pour lui montrer ce que nous faisons là bas.

Jamie a adoré l' avgotaracho, une sorte de laitance du mullet lippu de la Grèce. Ce produit est extrêmement rare, même en Grèce, alors je suis très fier d' être le seul restaurant aux USA à le servir.

[...]

DES QUESTIONS POSÉES FRÉQUEMMENT



- Quelle est la vraie couleur de la Poutargue de Trikalinos?

Les couleurs varient naturellement du jaune doré aux nuances plus foncées du brun rougeâtre. Une telle variation est due au fait que chaque morceau d'avgotaracho est unique comme chaque mulet.

- Comment dois-je couper les tranches de Poutargue?

Vous pouvez les couper aussi finement que vous voulez. Plus les tranches sont fines, plus les œufs libèrent leurs saveurs et leurs arômes.

- Si j'entame la Poutargue, dois-je la consommer tout de suite?

Garder le reste de la poutargue dans sa cire dans le tiroir du réfrigérateur, en couvrant avec du film alimentaire la partie exposée et consommez la dans les 30 jours.



- Comment pouvez-vous décrire la saveur de la Poutargue de Trikalinos?

Elle est mieux décrite par le journaliste Simos Georgopoulos:

«Mettez en petit morceaux dans votre bouche et sentez une explosion de velours avec un arrière-goût fruité et iodé – un soupçon épicé – qui arrivera au point le plus éloigné de votre cerveau. Et cette sensation durera des heures...»

- Est-ce que la Poutargue de Trikalinos est un produit gourmet?

C'est le seul produit grec qui garde une place dans les paniers gourmets du monde entier, à côté de la délicate équipe Caviar –Fois-Gras –Truffes. Des chefs du monde entier l'ont goûté, l'ont adoré et l'ont mis sur leur carte. Entre les mains de créateurs qualifiés, il inspire de nouvelles expérimentations sur le goût. Des maisons comme Petrossian, Fauchon ou Caviar Exclusives l'ont inclus à leur catalogue. L'Avgotaraho est le bijou de la gastronomie grecque, une délicatesse de qualité supérieure, renommée pour son goût et sa saveur particulière et légère. Il est souvent décrit comme le caviar de la Grèce.

- Comment reconnaître la Poutargue de Trikalinos parmi les autres produits du marché?

La famille Trikalinos commercialise 100% de l'Avgotaraho grec. La poutargue est enveloppée par une cire naturelle d'abeille qui porte la marque Trikalinos et est vendue dans une boîte spéciale dans les magasins et épiceries fines.



- A quoi dois-je faire attention quand j'utilise la Poutargue de Trikalinos dans une recette?

A ne pas la faire frire, ne pas la cuire, ne pas la brûler.

- Puis-je manger la cire qui recouvre la Poutargue?

La Poutargue de Trikalinos est recouverte d'une cire d'abeille naturelle pour conserver son goût et ses valeurs nutritionnelles. Enlever la cire avant de déguster l'Avgotaraho.

- En quoi manger de la Poutargue est bon pour ma santé?

C'est un produit à très faible teneur en calorie avec des éléments nutritifs de grande valeur comme: des protéines, des vitamines, A, B12, C, D, E, du sélénium, du fer, du calcium et des acides gras Omega 3.



- Comment couper des tranches fines de Poutargue?

Afin de couper des tranches fines, coupez déjà un grand morceau (égal à ce que vous désirez consommer), enlever la cire protectrice et couper des tranches aussi fines que vous voulez.

Conseil: pour enlever facilement la cire protectrice, sortez la Poutargue du réfrigérateur une heure avant de la couper.

- L'Avgotaraho de Trikalinos est différent de celui que je connais: Il est très mou et il y avait un peu d'huile quand je l'ai coupé. Est-ce normal? Ou a-t-il rassis?

C'est normal. L'Avgotaraho de Trikalinos est différent des autres Poutargues qui existent sur le marché. Le procédé de production garantit une faible teneur en sodium et un niveau élevé d'humidité. De plus, elle est recouverte d'une cire d'abeille naturelle qui conserve le produit et son goût délicat. Grâce à cela, et contrairement aux autres Poutargues, l'Avgotaraho de Trikalinos garde tous ses arômes d'eau de mer pendant sa durée de conservation.



EST. 1998
Trikalinos
FLEUR DE SEL
CRYSTAL SEA SALT

EST. 1998
Trikalinos
DRY MUSKET
BOTTARGA
PRIMA

EST. 1998
Trikalinos
DRY MUSKET
BOTTARGA

EST. 1998
Trikalinos
DRY MUSKET
BOTTARGA

Passionné par la Poutargue de mullet lippu
www.trikalinos.gr



Trikalinos Co. 50, Ave Ethnarchou Makariou, 17234 Dafni, Athènes, Grèce
Tel. +30 210 9273660, Fax. +30 210 9273661, email: info@trikalinos.gr