

EST. 1856

Trikalinos

GREY MULLET

BOTTARGA

Premium Quality Greek Argotaraho

РУКОВОДСТВО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ



АВГОТАРАХО (БОТАРГА)

Средиземноморская икра

Изысканность икры кефали или тунца

Avgotaracho (по-гречески)

Batarech (по-арабски)

Botarga (по-испански)

Bottarga (по-итальянски)

Karasumi (по-японски)

Poutarge (по-французски)

ВКУС И ЦЕННОСТЬ ЧЕРЕЗ ВЕКА

Наследие консервации морепродуктов, получение богатой питательными веществами морской соли из приливных болот и ее применение для консервации морепродуктов дошло до наших дней, особенно в некоторых средиземноморских странах. Практика консервации икры тунца или кефали иногда считается унаследованной из Византии, хотя на самом деле берет свое начало в Древней Греции и Египте и некоторых прибрежных областях Азии.

Икра серой кефали считается изысканным выбором с эпохи фараонов.

ПРЕССА КОЛУМБИЙСКОГО УНИВЕРСИТЕТА

Она была известна в Византии в качестве существенной и важной пищи древних греков.

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ЕДЫ И КУЛЬТУРЫ: Византийская Империя

С 1856 года семья Трикалинос производит и продает ботаргу из серой кефали, которая известна в Греции как авготарахо. Сегодня ботарга высочайшего качества Трикалинос считается «самой лучшей в мире ботаргой из Греции».



ТОВАРНЫЙ РЯД



Премия Gourmet
2005-2006



Премия Gourmet
2006-2007



Премия Pent 2009

Ботарга из Серой Кефали (Авготарахо)

Что это такое? Изысканность ботарги из серой кефали. Натуральная, без консервантов, с высокой пищевой ценностью и приятным долгим послевкусием.

Что делает ботаргу Трикалинос такой особенной?

- Производится исключительно из икры серой кефали, которая признана лучшей икрой для производства ботарги (авготарахо).
- Стандартизированные техники производства прекрасно уравнивают процессы посола и высушивания, обеспечивая более высокую влажность и более низкое содержание натрия в окончательном продукте.
- Ботарга покрыта натуральным пчелиным воском, который достаточно хорошо защищает продукт, и ее изысканный вкус сохраняется в течение всего срока годности продукта, несмотря на низкое содержание натрия.

Почему ботарга полезна? Она является богатым источником омега-3 жирных кислот, которые укрепляют здоровье организма, оказывая позитивное воздействие на сердечно-сосудистую систему и укрепляя иммунную систему.

Советы по использованию

Чтобы легко удалить защитный воск, достаньте ботаргу из холодильника как минимум за час перед тем, как вы разрежете ее острым ножом.



Храните оставшуюся часть ботарги в воске в ящике холодильника, закрыв открытую часть пленкой.

Для получения дополнительной информации посетите наш сайт www.trikalinos.gr

БОТАРГА пищевая ценность

БОГАТА ОМЕГА-3 КИСЛОТАМИ

Какое содержание омега-3 кислот в пище рекомендуют различные ассоциации здравоохранения?

Американская ассоциация здравоохранения	0.5-1.0 г/день
Специальная комиссия Британского фонда питания	1.0-1.5 г/день
Департамент Здравоохранения Объединенного Королевства	0.2 г/день
Всемирная Организация Здравоохранения	0.7 г/день
Институты Медицины Диетическое базовое потребление	0.11-0.16 г/день

Какая рыба содержит наибольшее количество жирных омега-3 кислот на 100 г продукта?

Атлантическая макрель	2,45г	Тихоокеанские устрицы	0,71г
Авготарахо	2,02г	Каракатица	0,43г
Тихоокеанские сардины	1,87г	Тихоокеанский палтус	0,42г
Атлантическая сельдь	1,67г	Снежный краб	0,37г
Лосось	1,5г	Лангуст	0,17г
Европейские анчоусы	1,44г	Моллюски	0,14г

ЖУРНАЛ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ И ПИЩЕВОЙ ХИМИИ:

Химический состав греческого авготарахо. Университет Харокопио

(¹) Жирные омега-3 кислоты издавна используются для улучшения работы сердца и иммунитета, также они способствуют облегчению боли в суставах, снижению высокого кровяного давления и улучшению настроения. Жирные омега-3 кислоты называются базовыми жирными кислотами, что означает, что они являются очень важными для здоровья человека, но организм не усваивает их в чистом виде, поэтому мы получаем их через пищу, которую едим.

ВЫСОКАЯ ВЛАЖНОСТЬ, НИЗКАЯ ЖИРНОСТЬ

Ботарга серой кефали/авготарахо

	Греция	Флорида	Япония	Тайвань	Италия
Влажность %	45,1 +/-3,5	30.5	23.4	25.2	25.2
Общее содержание липидов	17,7 +/-1,5	25.7	33.1	26.2	29.7
Энергия (ккал/100г)	313,3 +/-18,2	373.3	452.7	412.6	438.5

ЖУРНАЛ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ И ПИЩЕВОЙ ХИМИИ:

Химический состав греческого авготарахо. Университет Харокопио

Непревзойденность БОТАРГИ

СЕРТИФИКАТЫ

Сертификат ISO9001:2008



Сертификат ISO 22000:2005



Сертификация Японской организации здоровья и питания (анализ авготарахо Трикалинос)



Сертификация на импорт, выданная японскими властями компании Трикалинос Со







Ботарга Серой Кефали В ПОРОШКЕ

Что это такое? Это иссушенная тертая ботарга. Натуральный продукт без консервантов, с пищевой ценностью и приятным долгим послевкусием.

Что делает ботаргу Трикалинос в порошке такой особенной?

Ботарга из серой кефали Трикалинос в порошке производится исключительно из икры серой кефали, признанной наилучшим сырьем для производства авготарахо.

Наслаждайтесь...

Используйте ее как «соль и перец» (всего лишь щепотку) перед тем как подать блюдо: она усилит аромат вареной рыбы или рыбы гриль, превращая их в блюда, достойные звезд Мишлена. Даже простое рыбное блюдо или овощное ризотто приобретет необыкновенный вкус и вид с «Ботаргой Трикалинос в порошке».

Рецепты вы найдете на сайте www.trikalinos.gr.



ТОВАРНЫЙ РЯД



FLEUR DE SEL Кристаллы Морской Соли

Что это такое? Fleur de sel – самая чистая из столовой соли, это морская соль наивысшего качества.

Что делает FLEUR DE SEL Трикалинос такой особенной?

Fleur de sel Трикалинос добывается исключительно традиционными методами из лагуны Этолии в Греции. Это 100% натуральная соль, никак не видоизмененная. Свежая, блестящая, белая соль, всегда слегка влажная.

Наслаждайтесь...

Используйте ее для ежедневного приготовления пищи, ей также можно посыпать блюдо сверху. Позвольте ее кристаллам раствориться у вас во рту, и вы оцените ее мягкий, нежный, ароматный вкус.

Советы по использованию

- Откройте металлическую банку и используйте ножницы, чтобы открыть верхнюю часть пакета.
- Храните соль в пакете внутри металлической банки.
- Не забудьте закрыть пакет и банку после использования.

БОТАРГА Трикалинос И НАПИТКИ

Рекомендации для Идеальной Совместимости



Наслаждайтесь ботаргой серой кефали Трикалинос в сопровождении:

Вино

Sauvignon Blancs из долины Луары в центральной Франции (апелласьон «Сансер», вина с тонами минералов и дымка из апелласьона Пуьи Фюме).

Рекомендуются вина рислинг из Эльзаса, Австрии, Австралии и Германии. Сухие, обладающие полным вкусом вина с хорошим балансом кислотности: а) австрийские вина рислинг с изумрудным оттенком из долины Вашай в районе реки Дунай, б) немецкие вина рислинг из региона Пфальц.

Вина Шабли из одноименной области Бургундии. Вина из виноградников первой группы, выдержанные по крайней мере пять лет после сбора урожая, тоже рекомендуются.

«Савеньер» апелласьон из долины Луары во Франции, которые производятся из сорта винограда Шенен Блан. Превосходные вина из Шенен Блан также производятся в Южной Африке.

«Манзанилья», вид хереса, из города Санкуляр де Барамеда в Южной Андалусии (Испания). Они имеют прекрасный аромат и привкус соли, морских водорослей и йода.

Белое вино «Ассиртико» с острова Санторин. Вулканическая почва Санторина имеет такие характеристики, которые делают его белое молодое вино похожим на молодое Шабли или Шенин Блан, тогда как после некоторой выдержки оно приобретает характеристики рислинга.

Виски

Предпочтительно односолодовый или виски с дымком. Японский виски идеально подходит к ботарге, так же как и виски с острова Айлей.

Шампанское

Предпочтите сорт с высоким содержанием Пино Нуар.

БОТАРГА Дерево подобранных пар



AMЮЗ БУШ Трикалинос для Вдохновенного Обслуживания



Ботарга-цветок
Ботарга, порошок ботарги,
лист водяного кресса



Ботарга-шашлычки
Ботарга, огурец, турнепс



Ботарга-роллы
Ботарга, побеги
шнитт-лука, цедра лайма



Ботарга Шик
Ботарга, побеги зеленого лука,
цедра лимона, порошок ботарги



Ботарга Миф
Ботарга, кусочки сушеного инжира,
обжаренные булочки



Ботарга Икебана
Ботарга, кусочки огурца,
цедра лимона

РЕЦЕПТЫ Трикалинос для Ежедневного Удовольствия



Ботарга Простой рецепт

Ботарга, порошок ботарги,
цедра лимона



Ботарга Канапе

Ботарга, кусочки багета,
курага или сушеный инжир, сыр-крем



Ботарга Брускетта

Ботарга, сельдерей, помидоры-черри,
оливковое масло, молотый перец,
лимонный сок, сухарики



Ботарга Тортилья

Ботарга, тортилья, сыр-крем, белый
йогурт, укроп, зеленый лук,
салат-латук, огурец



Ботарга Открытый сэндвич

Ботарга, черный хлеб,
сыр-крем, кусочки огурца,
каперсы, ореган



Ботарга соус для макания

Ботарга, белый йогурт,
сыр-крем, апельсиновый сок,
листья фенхеля

ТВОРЕНИЯ Трикалинос для Требовательных Клиентов



Ботарга, Фуа-гра и Трюфели

Ботарга, фуа-гра, перец, сахар,
розмарин, ореган, бренди, трюфели,
Fleur de sel



Ботарга Траханас

Ботарга, сладкая пшеничная каша на молоке,
цедра лимона, молотый перец



Ботарга Паста

Ботарга, спагетти, оливковое масло,
мелко нашинкованный лук-порей, лимонный сок
и цедра, Fleur de sel, молотый перец



Полные рецепты вы найдете на сайте www.trikalinos.gr и в брошюре внутри упаковки.

Они высказались о БОТАРГЕ:

Шеф-повар Лефтерис Лазару для журнала «Я ГОТОВЛЮ ПО-ГРЕЧЕСКИ» (выпуск No 1, февраль 2007 года)

«...мой любимый продукт – Зафирис Трикалинос авготарахо. Я рекомендую авготарахо как один из лучших греческих продуктов, даже маленький кусочек этого продукта позволит вам совершить сказочные морские путешествия».

Интервью с Хосе Андрес – www.superchefblog.com

SuperChef: Вы являетесь сторонником иберийской ветчины. Есть ли у вас линия продукции – кастрюли, сковороды или пицца? Скоро мы их увидим?

Хосе Андрес: У нас есть две-три идеи. Я хочу иметь линию продукции не для своего эго, а для того чтобы заполнить область, никем не заполненную, предоставить людям сервис. Ветчина – очень важный продукт, это было мое личное обязательство как шеф-повара. У нас также есть прекрасная ботарга, икра серой кефали. Мне нужен этот продукт в моем ресторане. Я его обожаю. Он мне стал понятен в Греции. Я использую его в «Zaytinya». Он не импортировался в США, поэтому «Zaytinya» ввезла его сейчас. Сейчас мы сотрудничаем с Роджер'с Коллекшн относительно ботарги авготарахо и ветчины.

www.epikouria.com/issue4/interview2.php

В «Kouzina&Tarazza» шеф-повар Цанаклидис создал свой небольшой храм греческой творческой кухни, где он искушает изысканными ужинами. Среди его блюд – авготарахо, которое он описывает как «самую лучшую в мире ботаргу из Греции, производства Трикалинос». Он подает ее с небольшим количеством сливочного масла на маленькой бруснетте, чуть полив оливковым маслом. Он – сторонник «наименьшего вторжения», когда сырье высочайшего качества.

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

[...] Потом, когда он уже был изнурен, я потащил Джемми в «Zaytinya», чтобы показать ему, что мы там делаем.

Джемми влюбился в авготарахо, тип сушеной икры кефали из Греции. Этот продукт очень редкий, даже в Греции, поэтому я очень горжусь, что наш ресторан является единственным в Соединенных Штатах, в меню которого есть авготарахо.

[...]

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ



- Каким должен быть цвет авготарахо?

Цвета варьируются от золотисто-желтого до темных оттенков красновато-коричневого. Такие вариации обязаны тому факту, что каждое авготарахо так же уникально, как и кефаль, из которой его производят.

- Как тонко следует нарезать авготарахо?

На ваше усмотрение. Просто стоит помнить, что чем тоньше кусочки, тем легче икре высвободить свой вкус и аромат.

- После того как авготарахо было нарезано, его необходимо употребить сразу же?

Храните оставшуюся часть авготарахо в воске в ящике холодильника, закрыв открытую часть пищевой пленкой, желателно употребить в течение 30 дней.



- Как вы можете описать вкус авготарахо Трикалинос?

Наилучшее описание сделал журналист Симос Георгопулос:


«Положите кусочек в рот и почувствуйте бархатистый взрыв с фруктовым и морским послевкусием с острым пощипыванием, достигающим самой удаленной точки вашего мозга. И это продлится несколько часов...»

- Является ли авготарахо Трикалинос продуктом для гурманов?

Это единственный греческий продукт, имеющийся в продуктовых корзинах гурманов по всему миру, близкий к таким деликатесам, как икра, фуа-гра, трюфели. Шеф-повара во всем мире попробовали его, полюбили и включили его в свое меню. В руках опытных творцов он вдохновляет на новые вкусовые эксперименты, а такие знаменитые торговые дома, как Petrossian, Fauchon, Caviar Exclusives включили его в каталог своей продукции. Авготарахо – жемчужина греческой гастрономии, изысканность заключается в его характерном нежном и аромате. Его часто характеризуют как «греческая икра» (посетите:<http://enroute.aircanada.com/en/articles/a-real-catch>, смотрите статью под названием «Икра в греческом стиле» - автор Алан Ричман).

- Как отличить авготарахо Трикалинос от авготарахо других производителей?

Компания Трикалинос продает почти 100% греческого авготарахо. Оно покрыто натуральным пчелиным воском с логотипом Трикалинос и продается в специальной упаковке для деликатесов.



- На что следует обратить внимание, когда я использую авготарахо в рецептах?

Не жарьте его, не варите, не пеките.

- Можно ли есть восковое покрытие авготарахо?

Ботарга Трикалинос покрыта натуральным пчелиным воском, чтобы сохранить вкус и пищевую ценность. Удалите воск перед использованием.

- Полезно ли авготарахо для здоровья?

Это низкокалорийный продукт с большим количеством полезных питательных веществ, таких как: протеины, витамины А, В12, С, Е, селен, железо, кальций и жирные кислоты омега-3.

(ЖУРНАЛ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ И ПИЩЕВОЙ ХИМИИ: химический состав греческого авготарахо. Университет Харокопио).

- Как легко порезать авготарахо на тонкие куски?

Чтобы легко порезать авготарахо на тонкие куски, сначала следует отрезать большой кусок (равный тому количеству, которое вы хотите съесть), удалить защитный воск и затем порезать на куски на ваше усмотрение.

Совет: чтобы легко удалить защитный воск, достаньте авготарахо из холодильника по крайней мере за час до того, как вы будете его резать.



- Авготарахо Трикалинос отличается от авготарахо, к которому я привык: оно слишком мягкое и, когда я режу его, вытекает масло. Так и должно быть или оно испорчено?

Так и должно быть. Авготарахо Трикалинос сильно отличается от другой ботарги, имеющейся в продаже. Процедура его производства гарантирует низкое содержание натрия и высокие уровни влажности. Также оно покрыто натуральным пчелиным воском, который достаточно хорошо сохраняет продукт, его изысканный вкус и влажность. По этой причине, в отличие от другой ботарги, оно сохраняет все ароматные морские соки в течение своего срока годности.



Страсть к ботарге из серой кефали
www.trikalinos.gr



Компания Трикалинос: ул. Этнарху Макариу, д. 50 172 34 Дафни, Афины, Греция
Тел. +30 210 9273660, Факс: +30 210 9273661, e-mail: info@trikalinos.gr