



Икра, которую производят в местечке Риофрио около Гранады, принимает новые формы и более доступную цену

МЕСТО: Риофрио (Гранада)  
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВИДЕО: 1'16"

СОДЕРЖАНИЕ: Рыбоводческое осетровое хозяйство в Риофрио, недалеко от Гранады решило видоизменить икру и теперь продает ее в форме кубиков или как приправу. Эти новые товары предназначены для того, чтобы приблизить продукт, являющийся символом роскоши, к менее эксклюзивным кухням. Шеф-повар Диего Гальегос утверждает, что новая форма нисколько не меняет самого вкуса икры. Первыми получателями новых товаров стали Гонконг, Германия и Япония. Гранадская фирма уже давно работает на международном рынке и настолько хорошо себя зарекомендовала, что экспортирует икру даже в Россию, общепризнанную родину этого черного золота.

#### ТЕКСТ ВИДЕО:

Мы привыкли, что икра выглядит вот так. А видели ли вы когда-нибудь квадратную осетровую икру? Вот такой оригинальный деликатес удалось произвести этому гранадскому рыбоводческому хозяйству. И новая форма не сделала товар дороже. Как раз наоборот. Цена такого продукта более доступная.

КАРЛОС ПОРТЕЛА  
Заместитель директора  
компании "Кавьяр де  
Риофрио"

"Теперь все смогут позволить себе этот маленький каприз, чтобы потом говорить "я пробовал икру".

"Это спрессованная икра. Она предназначена для использования в закусочных и коктейльных меню."

АЛЬБЕРТО ДОМЕСАИН  
Директор компании  
"Кавьяр де Риофрио"

Другая форма, но тот же изумительный вкус.

ДИЕГО ГАЛЬЕГОС  
Шеф-повар

"Она приправляет как соль. Кто пробовал икру, сразу узнает вкус."

Икру не только спрессовали кубиками, но и превратили в сухую приправу и теперь ею сдабривают блюда по всему миру.

АЛЬБЕРТО ДОМЕСАИН  
Директор компании "Кавьяр  
де Риофрио"

"Мы уже продаем в Гонконге, работаем с Японией, с Германией."

Гранадская икра из Риофрио уже хорошо известна на международном рынке. Ее ценят даже в тех странах, которые считают икру своим национальным продуктом.

АЛЬБЕРТО ДОМЕСАИН  
Директор компании "Кавьяр  
де Риофрио"

"Мы отправляем большое количество икры в Россию".

Атрибут высокой кухни, который легко преодолевает границы даже за столом.

Если Вы хотите получить более подробную информацию или задать вопрос,  
обращайтесь по телефону 647 310 157 или по электронной почте  
[info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)

