

Sala de prensa

Conservas Serrats lanza una nueva conserva de Caviar de Oricios al natural.

Conservas Serrats lanza una nueva conserva de Caviar de Oricios al natural.

2009-04-06 11:36:40

- Se trata de una lata de Huevas de Oricio o Erizo de mar.
- La presentación tuvo lugar en la [Feria del Gourmet](#).
- Este Caviar de Oricio refuerza la línea delicatessen de Conservas Serrats.

Hasta hace poco Serrats ofrecía a sus clientes conservas de pescado de alta calidad a base de [Bonito del Norte](#), [Atún Claro](#) y [Anchoas del Cantábrico](#), ahora esta línea tradicional se amplía con los recientes lanzamientos de Caviar de Oricios y Mejillones de las Rías Gallegas en Escabeche.

El Caviar de [Oricios o Erizos](#) de mar, muy populares en Francia, Japón y España (especialmente en la costa cantábrica, Cataluña, Cádiz y Baleares) combinan especialmente bien en revueltos, sopas, cremas y pastas, aunque Serrats propone el consumo de su Caviar de Oricios tal y como se presenta en la lata de conserva, al natural, con su delicioso y profundo sabor a mar.

Este caviar se presenta en lata de 60 gr. (peso neto). Para que el consumidor pueda sacarle todo el partido posible, se acompaña sólo de agua, sal y limón. En valor nutricional de estas huevas destacan las proteínas (7, 8 gr. por cada 100 gr), un bajo nivel de calorías con un gran aporte de hierro y fósforo. Además, su consumo proporciona al organismo hidratos de carbono, sodio y ácidos grasos saturados.

De sabor incomparable, las Huevas de Oricio aportan un profundo aroma oceánico. El escritor Julio Camba decía: "No hay marisco que sintetice el mar de un modo tan perfecto como el oricio".

La presentación oficial de esta lata de Caviar de Oricios al natural tuvo lugar en la reciente edición de la [Feria del Gourmet](#) (Madrid, 30-31 de marzo y 1-2 de abril).