vinetur

Caviaroli participa en Alimentaria 2026 con la última variedad de sus Pinturas Culinarias

La Pintura de Gamba by Caviaroli, el novedoso producto de la compañía pionera en esferificación y encapsulado de aceite de oliva, también será uno de los 300 productos destacados d

miércoles 28 de enero de 2026

ESCRITO POR SINGULAR PRESS


PINTURA
DE GAMBA
A CAMAROU PRODUCT

CAVIAROLI, la empresa pionera en esferificación y encapsulado de aceite de oliva, participa en Alimentaria 2026 con la variedad de sus Pinturas Culinarias, Pintura de Gamba by Caviaroli, como su novedad más destacada. (Pabellón 6, Stand E111)

El Salón, que este año celebra su 50 aniversario, se ha consolidado como el principal evento de la industria alimentaria en España y es uno de los grandes referentes de la industria de nuestro país.

La plataforma internacional líder en alimentación, bebidas y food service se celebrará en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona, del 23 al 26 de marzo de 2026, y la organización estima recibir más de 110.00 visitantes profesionales. De las más de 3.300 empresas que acudirán como expositoras al evento, distribuidas en más de 100.000 metros cuadrados netos de exposición y 7 pabellones, casi 1.000 serán internacionales procedentes de más de 70 países, entre los que se destacan los mercados de Europa, Asia y Latinoamérica.

Caviaroli en el espacio Innoval 2026

Pintura de Gamba by Caviaroli será uno de los 300 lanzamientos destacados de Innoval 2026, el espacio de exposición de novedades en vitrinas con una cuidada puesta en escena que muestran cómo el sector responde a nuevos hábitos de consumo y que da entrada a The Alimentaria Hub.

Este novedoso producto de la compañía pionera en esferificación y encapsulado de aceite de oliva también optará a los Premios Innoval, que reconocen los productos más innovadores lanzados entre abril de 2024 y marzo de 2026 en nueve categorías distintas. En este caso en la de Aceites, Vinagres y Condimentos.

Pintura de Gamba by Caviaroli

Se trata de una emulsión gourmet de alta concentración, elaborada exclusivamente con gamba roja del Mediterráneo, que la empresa ha desarrollado como parte de su colección de pinturas de aceite comestibles, pensadas originariamente para la cocina profesional.

Este producto combina tres funciones principales: decorar, aliñar y potenciar el sabor de un plato con solo unas gotas o un simple trazo.

Gambón a la plancha con Pintura de Gamba by Caviaroli

Visualmente tiene un color coral intenso, casi de color grana, con una textura espesa, brillante y sedosa, que permite aplicarla directamente al plato como si se tratase de una pincelada artística.

En boca, ofrece un sabor profundo y largo, con notas marinas y yodadas muy marcadas, que recuerdan al coral de la gamba y a fondo de marisco concentrado, pero con un toque elegante y equilibrado.

Un producto versátil pensado para chefs, restauradores y profesionales de la cocina creativa que buscan aportar un elemento diferenciador al plato, tanto a nivel visual como creativo.

Aunque ahora está solo disponible para el canal Profesional, Caviaroli prepara una versión también para Retail, brindando la oportunidad a foodies y 'cocinillas' de disfrutar de esta experiencia gastronómica exclusiva en sus propios hogares.

La nueva variedad de Pintura de Gamba complementa una exclusiva gama de sabores cuidadosamente seleccionados: Pistacho, Almendra, Cebollino, Eneldo, Frambuesa y Tomate.

Con un tiempo de vida de 12 meses, las Pinturas by Caviaroli mantienen su frescura y calidad durante un período prolongado, garantizando una experiencia culinaria excepcional en cada uso. Una vez abierto, se recomienda su consumo en un plazo de 30 días para mantener su máximo sabor y textura. Caviaroli recomienda agitar siempre el envase antes de usar para asegurar la homogeneidad de la pintura.

Se presentan en elegantes botellas de vidrio de 250 ml, para preservar la integridad del producto, y para añadir un toque de elegancia a cualquier cocina profesional.

Otras muchas novedades

Los visitantes profesionales que se acerquen al stand de Caviaroli en Alimentaria 2026 también podrán ver y probar otras de sus últimas novedades gastronómicas, como sus nuevas variedades de perlas de fruta Caviaroli Fruit de Yuzu y Maracuyá, sus Salsas de Oliva Verde Líquida, su Pasta Pura de Oliva Verde, entre otras, o sus productos más tradicionales como las esferas de puro sabor a oliva Caviaroli Drops o sus perlas de aceite, de vino y de vinagre de diferentes sabores.

Sobre Caviaroli

La empresa familiar Caviaroli, creada en 2011 por la familia Ramon, es un ente vivo y en constante evolución. En estos 15 años, Caviaroli ha crecido hasta estar presente en más de 20 países de Europa, Asia, América y Oceanía y tener presencia en muchos de los mejores restaurantes del mundo.

Caviaroli, que destina el 20% de su producción al consumidor final y el 80% al Canal HORECA, dispone de más de 20 referencias en esferificaciones y destina más del 60% de su producción a la exportación.

Su Departamento de I+D, al que destinan el 20% de los beneficios anuales, trabaja para sorprender tanto a cocineros profesionales como a los consumidores que, a nivel doméstico, quieren dar un toque original y de alta cocina a sus platos.