vinetur

Caviaroli presenta su Pintura de Gamba en Salón Gourmets 2026, la feria que espera superar los 110.000 asistentes

La empresa catalana apuesta por la innovación en aliños con su nueva emulsión de gamba roja del Mediterráneo

jueves 12 de marzo de 2026

Caviaroli, la empresa familiar de Esparreguera (Barcelona) especializada en esferificación y encapsulado de aceite de oliva, participará en la 39ª edición del Salón Gourmets, que se celebrará en IFEMA Madrid del 13 al 16 de abril. La compañía presentará como principal novedad su Pintura de Gamba, una emulsión gourmet de alta concentración elaborada exclusivamente con gamba roja del Mediterráneo. Este producto se suma a la colección de pinturas de aceite comestibles de la marca, pensadas inicialmente para la cocina profesional, pero que próximamente estarán disponibles también para el público general.

La Pintura de Gamba by Caviaroli destaca por su color coral intenso y una textura brillante que recuerda al coral de la gamba y al fondo de marisco concentrado. En boca, ofrece un sabor profundo y largo, con notas marinas y yodadas muy marcadas, evocando el coral de la gamba y el fondo de marisco, pero con un toque equilibrado. Este producto permite a los chefs decorar, aliñar y potenciar el sabor de sus platos con un solo trazo, facilitando la creatividad en la presentación y el sabor de las elaboraciones.

Aunque la gama de pinturas nació para el canal HORECA, Caviaroli está trabajando en una versión para el canal Retail, con el objetivo de acercar esta experiencia a los aficionados a la cocina en sus hogares. La variedad de Gamba se suma a una familia que ya incluye sabores como Pistacho, Almendra, Cebollino, Eneldo, Frambuesa y Tomate. Las Pinturas by Caviaroli tienen una vida útil de 12 meses y, una vez abierto el envase, se recomienda consumir el producto en un plazo de 30 días para mantener su sabor y textura óptimos. El producto se presenta en botellas de vidrio de 250 ml, que ayudan a preservar la calidad y aportan un toque de elegancia a la cocina profesional.

En el stand de Caviaroli, ubicado en el Pabellón 4, Stand C09, los visitantes profesionales podrán degustar otras novedades recientes de la marca, como las perlas de fruta Caviaroli Fruit de Yuzu y Maracuyá, las Salsas de Oliva Verde Líquida y la Pasta Pura de Oliva Verde. También estarán presentes los productos más tradicionales de la empresa, como las esferas de puro sabor a oliva Caviaroli Drops y las perlas de aceite, vino y vinagre en diferentes sabores, que forman parte de la oferta de algunos de los mejores restaurantes del mundo.

El Salón Gourmets 2026 se perfila como una de las ediciones más ambiciosas de la feria, con la previsión de superar los 110.000 asistentes y la posibilidad de rebasar los casi 118.000 registrados en la edición anterior. Más de 2.000 empresas expositoras, entre ellas Caviaroli, presentarán más de 55.000 referencias de alta gama, de las cuales unas 1.500 serán novedades absolutas en el mercado. La feria ocupará unos 72.000 metros cuadrados y se estima que el volumen de negocio inducido superará los 250 millones de euros. Se espera la asistencia de más de 15.000 profesionales del canal HORECA y del retail especializado procedentes de unos 90 países. El programa incluye más de 1.000 actividades, entre las que figuran concursos, catas, showcookings y campeonatos como el de Cortadores de Jamón o el de Sumilleres.