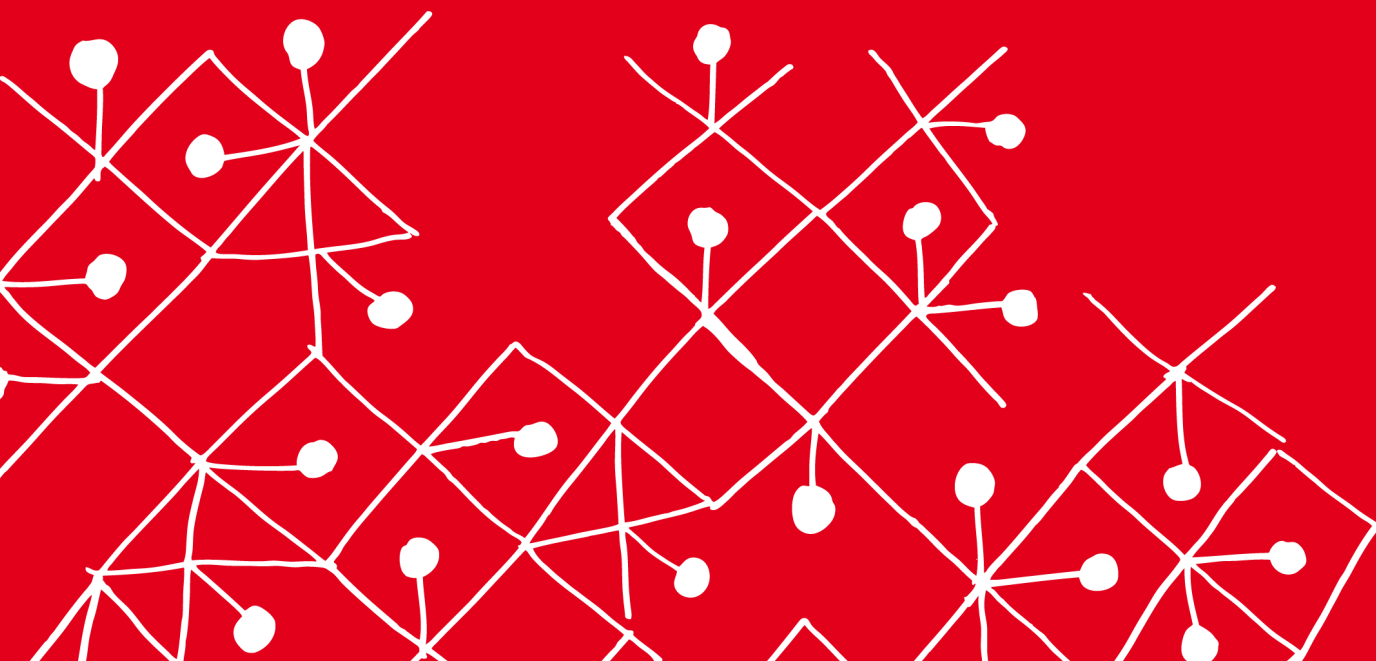


Polska



Biały kawior z Portugalii

2015-07-20 14:36:21



Coraz więcej szefów kuchni sięga po pochodzące z Portugalii jajeczka ślimaków. Produkt, nazywany białym kawiolem, jest popularny we Francji.



Choć koncept wytwarzania białego kawioru również pochodzi znaną z Sekwany, to jego czołowymi sprzedawcami są portugalskie firmy. Na nietypowym przysmaku zarabiają one krocie.

"Biały kawior nie należy do najtańszych produktów spożywczych. Za kilogram tego rarytasu trzeba zapłacić około 1500 euro" - mówił PAP Life Altair Joaquim, portugalski przedsiębiorca z Algarve wyrabiający nietypowy towar.

Właściciel firmy Caviar Blanc wyjaśnił, że wysoka cena produktu wynika z niewielkiej ilości dostępnych na rynku jajeczek ślimaka. Dodał, że średnio każde z tych zwierząt wytwarza w ciągu roku ledwie cztery gramy i nie każde z jajeczek nadają się do wprowadzenia na rynek w kategorii gourmet.

Tylko niewielka część białego kawioru wytwarzanego w Portugalii trafia na miejscowy rynek.

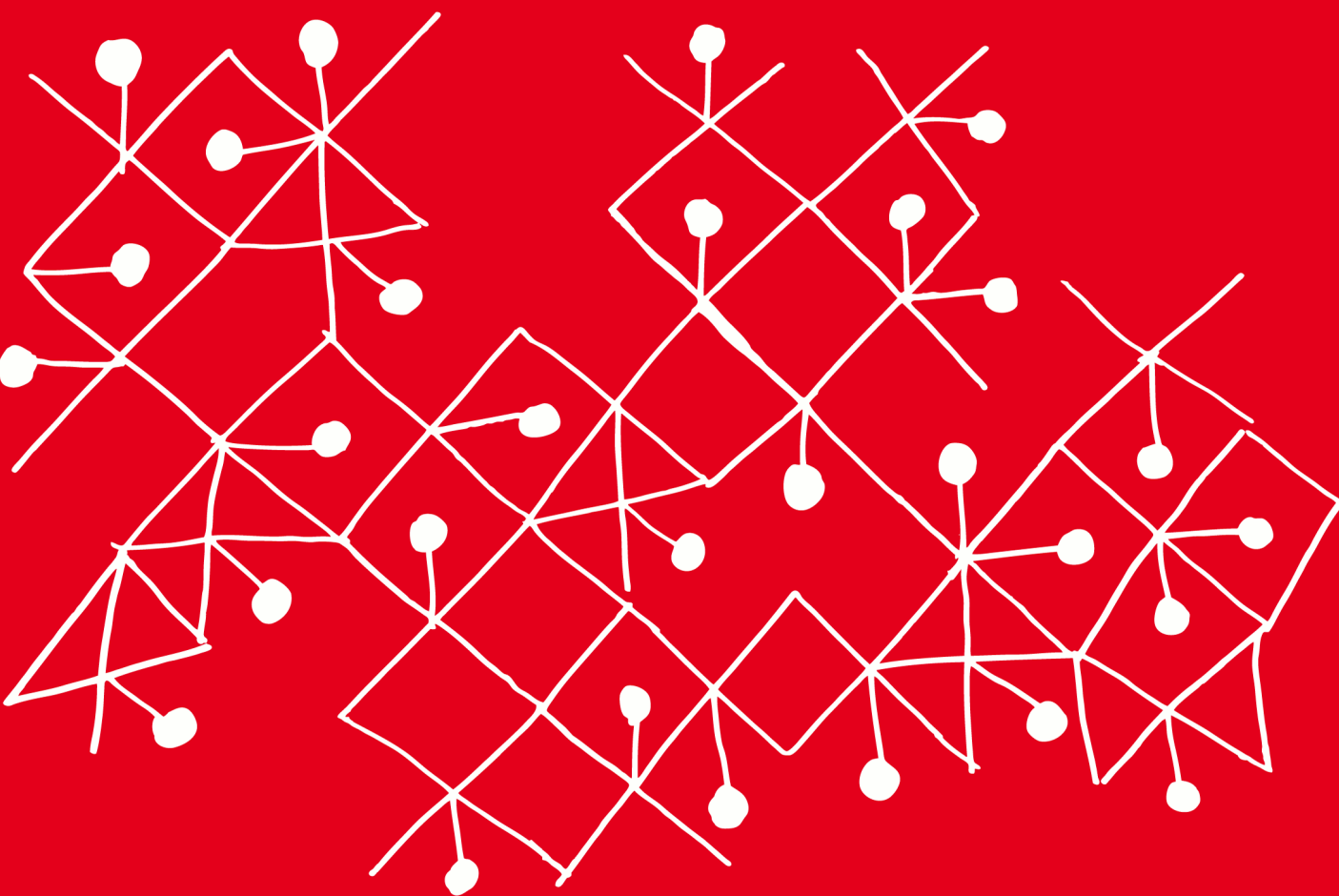
"Większość wyrabianego przez nas produktu eksportujemy do Francji, gdzie trafia do ekskluzywnych restauracji. Na rodzimym rynku nasz kawior odbierają już renomowane zakłady gastronomiczne i hotele" - powiedział Altair Joaquim.

Właściciel spółki Caviar Blanc przewiduje, że popularność białego kawioru będzie sukcesywnie rosła nie tylko w Portugalii, ale również w innych krajach Starego Kontynentu. Przyznał, że choć firma nie podjęła jeszcze starań o promowanie tego wyrobu w Europie Środkowej, to Polska jest jednym z rynków, na którym w bliskiej przyszłości producent z Algarve chciałby szukać klientów. Póki co jednak Portugalczycy chcą nastawić się na sprzedaż w Zjednoczonych Emiratach Arabskich oraz w Makau.

Caviar Blanc dostarcza firmom gastronomicznym jajeczka pochodzącego z północnej części Afryki gatunku *Helix aspersa maxima*, czyli tzw. szarego ślimaka. Władze portugalskiego producenta podkreślają, że zaletą jego białego kawioru jest ekologiczność produkcji.

"Nasz kawior nie jest wyrobem przetwarzanym. To czysty produkt, który pozostaje naturalny w całym procesie jego przygotowania na rynek: od zbioru do pakowania. Dzięki pewnemu sekretowi naszej spółki jajeczka ślimaka utrzymują u nas wysoką jakość" - dodał Joaquim.

Z Lizbony Marcin Zatyka (PAP Life)



INNOWACYJNA GOSPODARKA
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**MINISTERSTWO
ROZWOJU**

**UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO**



Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego