



TITULARES: Una empresa lleva a la cocina de exclusivos chefs las huevas de caracol, el caviar de la tierra

LOCALIZACIÓN: Laboratorio Perlas Blancas de Andalucía (Villanueva del Trabuco, Málaga), Granja de Caracoles (Villanueva del Trabuco, Málaga) y Restaurante El Convento (Vélez Málaga, Málaga).

DURACIÓN VTR: 1'37"

RESUMEN: Perlas Blancas de Andalucía es el nombre con el que desde Málaga se están empezando a comercializar las huevas de caracol, conocidas también como el caviar de la tierra. El precio del kilo está en torno a los 1.600 euros y ya las sirven a un restaurante con estrella Michelin en Galicia.

VTR:

Son blancas y un poquito más grandes que las de esturión. Hablamos de las huevas de caracol, a las que se las ha llamado el caviar de la tierra. En esta granja de Villanueva del Trabuco, en Málaga, han comenzado a comercializar este producto bajo el nombre de Perlas Blancas de Andalucía.

Juan Grande
Perlas Blancas de Andalucía

"Es novedoso, es un producto muy atractivo, y sobre todo creo que a los chefs lo que les está gustando es el que sea una sensación nueva".

Uno de esos chefs que están trabajando ya con este producto es José Manuel, que destaca que su principal valor es que es algo nuevo y diferente.

José Manuel Marfil
Jefe Cocina Restaurante El Convento

"Tienen una eclosión en boca bastante fuerte. Un sabor de tierra, de humedad, de campo, genérico. Lo importante es respetar el producto que queremos resaltar, que en este caso es el caviar de caracol. Entonces usar unos germinaditos, unas cremitas suaves".

Pero antes de llegar al plato, las huevas que se recogen de la tierra deben pasar un minucioso y laborioso proceso. De ahí su elevado coste, en torno a los 1.600 euros el kilo.

Raquel Conejo
Perlas Blancas de Andalucía

"Con una lupa, y tranquilamente, ir seleccionando todas las huevas que nos van a servir para nuestro producto".

Desde esta granja malagueña están trabajando ya con restaurantes de diferentes puntos de España y empieza a llegar el interés desde fuera de nuestras fronteras.

Juan Grande
Perlas Blancas de Andalucía

"Hemos empezado ya a servir a algún restaurante estrella Michelin, incluso una cadena de Madrid de restaurantes de lujo. Nuestro objetivo este año era a ver si conseguimos, por lo menos, comercializar al menos cien kilos".

Para conseguir un kilo de huevas, en el que entran unas 30.000, hacen falta unos 300 caracoles, teniendo en cuenta que cada uno suele poner de 80 a 150 huevos.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es