

# Truffe Façon Caviar, en la cena de gala de CSIO Barcelona.

**En la gala se sirvieron más de 700 raciones del caviar de trufa de Acipenser.**

Truffe Façon Caviar, el caviar de trufa negra, de Acipenser, participó en el 103 concurso de saltos internacional de Barcelona ( CSIO ) celebrado el pasado fin de semana, como colaborador invitado por la organización del certamen en la cena de gala, donde se sirvieron más de 700 raciones.

Truffe Façon caviar se elabora en Vallromanes ( Barcelona ) mediante la técnica de la esferificación. Actualmente se puede encontrar en las tiendas Gourmet y restaurantes en España, Francia , Reino Unido y en breve en el resto de Europa ya que la marca sigue creciendo en el continente desde que empezó hace unos meses su proceso de internacionalización.

Desde 2006 Acipenser se dedica a la comercialización de trufa fresca, destinada principalmente a la exportación, la compañía fundada por Dolors Sans y Sònia Galtí, también distribuye el caviar Kaspia de Paris.

Fruto de la expertización adquirida en ambos productos, nació la idea de producir este caviar de trufa negra que fué presentado por primera vez en la edición 2008 de Alimentaria.

La gama de productos Truffe Façon y Caviar Kaspia, se pueden encontrar en la tienda online [www.laboutiquedelcaviar.com](http://www.laboutiquedelcaviar.com) gestionada por la propia empresa.

Dolors Sans y Sònia Galtier, dos apasionadas por la gastronomía, siguen activamente innovando en el campo de la selección y cración de productos gastronómicos y en la búsqueda y selección de materias primas alrededor del mundo.

## **Datos de contacto:**

Berest Group

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Eventos](#) [Restauración](#)