



一个公司将蜗牛卵，地上的鱼子酱，带入别具一格的厨师厨房中

地点: Villanueva del Trabuco and Vélez Málaga (马拉加)

时长: 1”

摘要: 安达卢西亚的白珍珠，这个名字从马拉加已经开始逐步推广了，它就是蜗牛卵也被叫做地上的鱼子酱。一公斤的价格在 1,600 欧元左右，并且现在已经在加利西亚的米其林星级饭店提供了。

VTR:

它们是白色的并且并鳕鱼的鱼籽大一点点。这就是蜗牛卵，也被叫做地上的鱼子酱。在这个马拉加的 Villanueva del Trabuco 农场，他们已经开始用安达卢西亚白珍珠的名字来出售这些蜗牛卵了。

Juan Grande
Perlas Blancas de Andalucía

"这是个全新和有吸引力的产品，特别是我认为那些厨师慢慢开始喜欢这种新的感觉。"

已经开始烹饪这个食材的厨师之一就是 José Manuel。他很喜欢因为这是个全新和特别的食品。

José Manuel Marfil
El Convento 饭店首席主厨

"它有很重的味道。有一种乡村土地湿润的味道。最重要的是我们想要凸显食材本身，也就是蜗牛鱼籽酱。所以我们会使用豆芽，一些稍柔和的奶油。"

但是在这之前蜗牛卵必须要经过一系列彻底的工序。这就是为什么它们的价格如此高昂，大约在 1,600 欧元一公斤。

Raquel Conejo
Perlas Blancas de Andalucía

"用一个放大镜并且仔细地慢慢地挑拣每个将要被食用的卵。"

他们已经在西班牙不同地方的餐厅销售该食材了，并且也开始在世界其它国家引起了注意。

Juan Grande
Perlas Blancas de Andalucía

"我们已经开始在一些米其林星级餐厅提供了，甚至是马德里的一系列奢侈餐厅。我们今年的目标就是至少能销售到一百公斤。"

为了获得一公斤的蜗牛卵，大约是 3 万个，需要 300 只蜗牛。每一只蜗牛可以下大约 80 到 150 个卵。

For more information or support please call +34 662 369 820 or email info@andalusianstories.com