



Ликёры Herbes и Palo

Пожалуй, одними из самых популярных сувениров с Майорки являются местные ликёры herbes и palo. Несмотря на то, что купить напитки можно в любом супермаркете, в горных районах острова их продолжают готовить в домашних условиях. Травы, входящие в состав, собирают в деревушке Сельва (Selva)

Инжирный хлеб

Небольшая деревушка Йорет-де-Висталегре (Lloret de Vistalegre) славится производством продуктов из инжира. Заслуженной популярностью среди туристов и местных жителей пользуется местный «инжирный хлеб» (исп. pan de higos). Основным ингредиентом этого сладкого десерта – измельчённый сушёный инжир, сдобрен анисом и миндалём



Корзинки из пальмы

Одним из наиболее известных ремёсел Майорки является плетение традиционных корзинок senalles из высушенных листьев карликовой пальмы (кат. llata). Древнее ремесло было особенно распространено на северо-востоке острова, а именно – в деревнях Капдепера (Capdepera) и Арта (Artá). На местных рынках и сегодня можно приобрести изделия различного размера и фасона

На правах рекламы

Гурманам на заметку

Caviar Perlita – икра сибирских осетров на Майорке

Основные заказчики икры – владельцы мега-яхт и лучшие рестораны региона



Этот деликатес – Caviar Perlita, доставляют на Майорку в кратчайшие сроки прямо из Бордо, что на юге Франции. Именно здесь расположено рыбководство, специализирующееся на производстве высококачественной икры сибирских осетров (*Acipenser baerii*). Как известно, в 2008 году был введён мораторий на промышленный вылов атлантического осетра. С тех пор многие успели оценить икру высочайшего качества (диаметр зёрен 2,6-2,8 мм) от компании-лидера среди всемирных производителей.

Основное отличие икры Perlita – её великолепный натуральный вкус. Специальные условия

выращивания рыбы в закрытых бассейнах исключают попадание внешних загрязнителей, а использование сертифицированных натуральных кормов без животных добавок гарантируют качество продукции, которое тщательно отслеживается и регистрируется на каждой стадии производства.

Коммерческий центр Caviar Perlita было решено расположить в Пальма-де-Майорка для удобства обслуживания основных клиентов – владельцев престижных яхт и лучших ресторанов и отелей региона. Среди них Zaranda, St Regis Mardavall и Nikki Beach Group. В последние го-

ды продукция компании пользуется всё большей популярностью в странах Ближнего Востока. Здесь так же, как и в Caviar Perlita уделяют большое внимание высоким санитарным стандартам. Кроме того, неизменно растёт список покупателей из Восточной Европы. Компания по праву гордится тем, что поставляет икру некоторым российским знаменитостям.

Цена килограмма деликатеса составляет 3,2 тыс. евро (расфасовка в таре по 20, 30, 50, 100, 200 и 500 г). Особое внимание уделяется доставке, ведь дорогостоящий продукт очень прихотлив к перепадам температур. Именно поэтому так важно внедрять на каждом этапе доставки холодильную цепь, не забывая и о временных рамках – икра должна попасть на стол заказчика максимум в течение 48 часов.

Приглашаем вас посмотреть видео о Caviar Perlita на сайте компании www.caviar-yachts.com, связаться напрямую с производителем и узнать, где можно приобрести деликатес или заказать его доставку.



Производство в закрытых бассейнах, исключая возможность внешнего загрязнения, контролируется на каждой стадии

Caviar Perlita

Филипп Кесо

тел.: 610 767 423 (англ., исп., франц.)
670 662 729 (рус., нем.)
www.caviar-yachts.com
caviar.mallorca@yahoo.com