

Real Caviar lanza el primer vodka en el mundo elaborado con 30 gramos de caviar

El pasado 9 de mayo la marca fue pionera al presentar el primer vodka realizado con 30 gramos de real caviar, un producto en el que ha estado trabajando año y medio

El pasado jueves 9 de mayo Real Caviar, la marca del caviar auténtico, presentó ante un selecto grupo de periodistas e invitados, el primer vodka elaborado con 30 gramos de caviar. Fue en el Dry Martini by Javier de las Muelas de Madrid, ubicado en el edificio Casa Gallardo, en una cata donde también se degustaron sus caviars.

Real Caviar Vodka está elaborado con un vodka de cereales destilado seis veces, un proceso que le otorga una pureza y suavidad inigualables. Lo que hace único a este producto es su infusión con 30 gramos de caviar por litro, un detalle que eleva la experiencia de degustación a un nivel completamente nuevo. Además, para garantizar una suavidad excepcional, Real Caviar ha recurrido a las aguas cristalinas de San Rafael (Ibiza), tratadas con minerales y toques de oro que no solo refinan la textura de la bebida, sino que también le aportan una nota de elegancia incomparable. Para elaborar este magnífico vodka han contado con la colaboración de Wolfgang Lettner, propietario de la destilería donde lo fabrican.

Con este lanzamiento, Real Caviar marca un hito en su trayectoria en España, donde llevan importando real caviar desde hace 6 años, elaborando un producto transgresor y único que sorprenderá a sus consumidores. "Real Caviar Vodka no es solo una bebida, es una obra maestra líquida que hemos querido crear para aquellos que buscan lo extraordinario", cuenta Enric Segarra, CEO de la empresa. "Hemos querido llevar la coctelería a un nuevo nivel, brindando una experiencia sensorial única que perdurará en la memoria de quienes buscan lo mejor en la vida", añade Fabio De lure, socio de la empresa.

El vodka se comercializa tanto para particulares como a restauradores, y puede adquirirse en algunos establecimientos gourmet o directamente contactando con Real Caviar.

Este lanzamiento llega poco después de que la marca haya aterrizado de manera muy exitosa en Estados Unidos y Dubai.

Sobre Real Caviar

Real Caviar lleva más de 6 años dedicada a la distribución de caviar y tiene como principal objetivo ofrecer un producto de máxima calidad que sea apreciado y diferenciado por el consumidor. Por ello, importa el caviar más auténtico llegado de las zonas originarias de los esturiones como Polonia, Irán, Bulgaria o el mismísimo río Amur, entre otros. Además, la marca quiere impulsar y fomentar la cultura del caviar en España a través de la formación individual y colectiva.

Datos de contacto:

Ana María Guiot

Ramac Agency

647859911

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>