Economia i turisme | Redacció | Actualitzat el 12/11/2018 a les 09:51

«Perles de ratafia», la nova creació de Licors Portet

És un producte gourmet de licor embolcallat amb algues brunes



Perles de ratafia | ACN

Licors Portet de la Pobla de Segur ha fet un pas més en l'elaboració de ratafia i n'ha creat perles. Es tracta de petites esferes de ratafia embolcallades amb algues brunes.

Àngel Portet, responsable de Licors Portet, ha explicat que és una iniciativa innovadora feta amb la ratafia tradicional que porten més de 60 anys elaborant. La proposta ofereix una autèntica explosió a la boca que es pot maridar amb postres dolços, formatges o carns.

Portet ha dit que no coneix cap iniciativa similar amb ratafia, però sí amb altres licors com vins dolços. Amb la ratafia dels Raiers, elaborada a Pobla, una empresa de Cadis en fa les perles amb una innovadora tècnica. El producte ha agradat tant que a més de a Catalunya també es comercialitza a Andalusia. I és que la pel·lícula termo resistent que embolcalla la ratafia fa possible fer-les servir tant en plats cuinats com en postres, ja siguin freds o calents, de manera molt senzilla i amb una elegant presentació.



Àngel Portet amb un pot de Perles de ratafia a la mà. Foto: ACN

Elaborades per a paladars gormands

El responsable de Licors Portet ha comentat que la dificultat de tirar endavant aquest projecte ha estat trobar una empresa que confecciones les perles a un preu no desorbitat. Finalment, ha estat una empresa de Cadis que ja es dedica a fer perles de vins característics d'Andalusia.

Portet puntualitza que aquestes perles són "un plaer pels paladars gormands i pels amants de la ratafia", que mariden de manera excel·lent tant amb un foie, un formatge madurat o del tupí, una sopa freda de porros o de meló, un tiramisú, un flam casolà, un pastís de xocolata, o qualsevol plat o postres. Aquest producte ja s'ha començat a comercialitzar a botigues gourmet i Licors Portet ja l'ha posat a la venda a la botiga de la Pobla de Segur i a la seva botiga electrònica.