

PRODUCTOS ESPECIALES DE NAVIDAD



CAVIAR BELUGA

Se obtiene del **Acipenser Huso Huso**. Es el más grande de los esturiones y del que se obtiene la huela de mayor tamaño. Su caviar de color grisáceo tiene una textura cremosa que le aporta una incomparable suavidad en boca.

CAVIAR OSETRA TRADICION

Se obtiene del **Acipenser Guelden Staedti**. El grano es marrón, algunas veces verdoso, de diámetro mediano y con un sabor delicado de avellana que recuerda al Osetra salvaje.

CAVIAR IMPERIAL BAERI

Se obtiene del **Acipenser Baeri**, también conocido como **Esturión Siberiano**. El grano es mediano y el color puede variar de de gris oscuro a marrón dorado. Su aroma es suave y delicado con notas de frutos secos. Un gran clásico.

CAVIAR ROYAL BACCARI

Se obtiene del **Acipenser Baccari** también llamado **Esturión Veneciano** que es un híbrido del esturión Baeri y el esturión Naccarii. Este esturión proporciona un caviar de grano pequeño, comparable al Sevruga, de color gris claro, ligero en boca con notas de sotobosque. De una gran sutileza.

CAVIAR TRANSMONTANUS

Se obtiene del **Acipenser Transmontanus**, llamado también **Esturión Blanco**. Se caracteriza por unas huevas de buen tamaño de color oscuro y un sabor yodado.

TRILOGIE ROYALE

Lata con 25 grs. de cada una de las tres variedades de caviar de cultivo: **Baeri, Transmontanus y Baccari**.

La opción perfecta para aquellos que quieren catar y comparar las tres variedades de caviar.

