

NOTRE SÉLECTION DE CAVIARS BY **Kaviari** PARIS

		CAVIAR	ESPÈCE	TAILLE DES GRAINS	COULEUR	TEXTURE	GOÛT
 	<i>Le pressé</i>	CAVIAR PRESSÉ	Acipenser Transmontanus	/	Noir anthracite	Dense & compacte	Saveurs iodées très puissantes
 	<i>Le beurré</i>	CAVIAR TRANSMONTANUS	Acipenser Transmontanus	Moyens à gros (2,4 à 3 mm)	Noir anthracite	Un gras subtile & beurré	Saveurs iodées & fondantes
 	<i>Le classique</i>	CAVIAR SEVRUGA	Acipenser Stellatus	Petits (1,2 à 1,8 mm)	Gris sombre	Grains souples	Saveurs uniques & notes de noix fraîche
 	<i>Le royal</i>	CAVIAR BAERI ROYAL	Acipenser Baerii	Petits à moyens (1,5 à 2,5 mm)	Gris ébène foncé	Grains souples & soyeux	Saveurs minérales & notes de fruits secs
 	<i>Le français</i>	CAVIAR BAERI FRANCAIS	Acipenser Baerii	Petits à moyens (1,5 à 2,5 mm)	Gris foncé	Grains souples & soyeux	Saveurs minérales & notes boisées
 	<i>Le prestige</i>	CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE	Acipenser Gueldenstaedtii	Moyens à gros (2,5 à 3 mm)	Ambre, de sombre à clair	Grains roulants & homogènes	Saveurs subtiles & iodées. Belle longueur de noisette d'une extrême finesse
 	<i>Le gold</i>	CAVIAR OSCIÈTRE GOLD	Acipenser Gueldenstaedtii	Moyens à gros (2,8 à 3,5 mm)	Doré	Grains roulants & homogènes	Saveurs subtiles & iodées. Belle longueur de noisette d'une extrême finesse
 	<i>Le gros grains</i>	CAVIAR OSCIÈTRE GROS GRAINS	Acipenser Gueldenstaedtii	Gros (plus de 3 mm)	Ambre, de sombre à clair	Grains roulants & onctueux	Saveurs subtiles & iodées. Belle longueur de noisette d'une extrême finesse
 	<i>Le caviar des chefs</i>	CAVIAR KRISTAL	Acipenser Schrenckii x Huso Dauricus	Moyens à gros (2,5 à 3,5 mm)	Vert olive, de sombre à clair	Grains roulants & claquants	Saveurs riches, florales & amandées
 	<i>L'onctueux</i>	CAVIAR DAURICUS	Huso Dauricus	Gros (3 à 4 mm)	Ambre à doré	Grains roulants & onctueux	Saveurs riches & complexes à la finale d'amande
 	<i>L'impérial</i>	CAVIAR BELUGA IMPERIAL	Huso Huso	Gros (3 à 4 mm)	Gris éléphant	Grains délicats, fondants & fragiles	Saveurs beurrées & gourmandes. Longueur en bouche incroyable

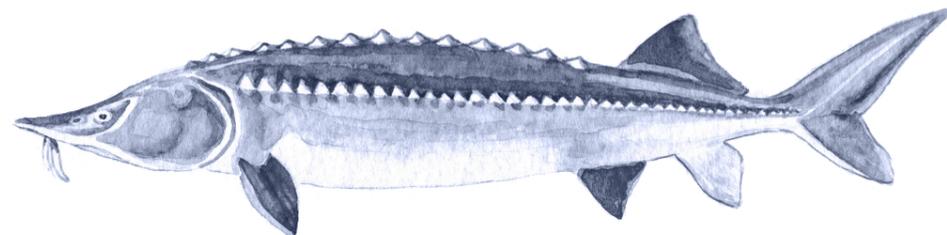
NB : tous nos caviars sont maturés et conditionnés dans notre laboratoire parisien.

Origines, nuances, éclats, saveurs... La magie du caviar provient de sa belle et grande diversité



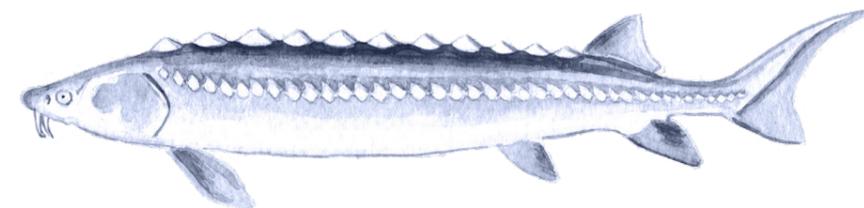
Espèce : **Acipenser Stellatus**
Caviar : **Sevruga**

À l'époque du sauvage, le Sévruga était un poisson anadrome de la mer Caspienne, Noire et d'Azov. Petit esturgeon au nez en trompette, il présente le long du corps des écailles dures dont la forme rappelle celles de petites étoiles. C'est pour cette raison qu'on le surnomme « esturgeon étoilé ». Jamais plus long que 1,5 mètres, il dépassait rarement les 25kg. Aujourd'hui, c'est une espèce difficile à élever.



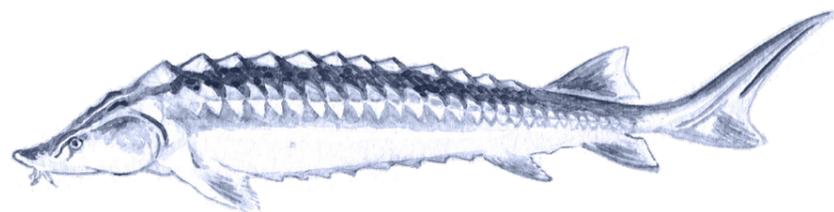
Espèce : **Acipenser Transmontanus**
Caviar : **Transmontanus**

À l'état sauvage, cet esturgeon blanc évoluait en liberté dans les fleuves d'Amérique du Nord. Il pouvait mesurer jusqu'à 4 mètres et peser jusqu'à 200 kg ! En milieu aquacole, il se limite à 1,50 mètres et son poids varie entre 20 et 80 kg. Son nom « esturgeon blanc » est dû à des écailles blanches le long de son corps mais attention, la couleur de ses grains n'est pas blanche !



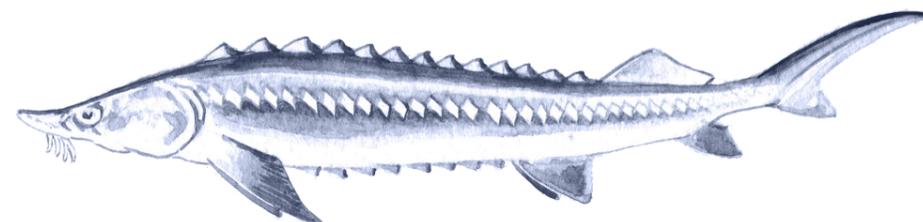
Espèce : **Acipenser Baerii**
Caviar : **Baeri**

Originaire de Sibérie, cet esturgeon pouvait atteindre jusqu'à 3 mètres en milieu naturel. Sa souche a été importée en France en 1975 pour l'élevage. Mesurant entre 0,50 et 1 mètre, et pesant entre 7 et 20 kg, il est aujourd'hui le spécimen le plus répandu dans les élevages.



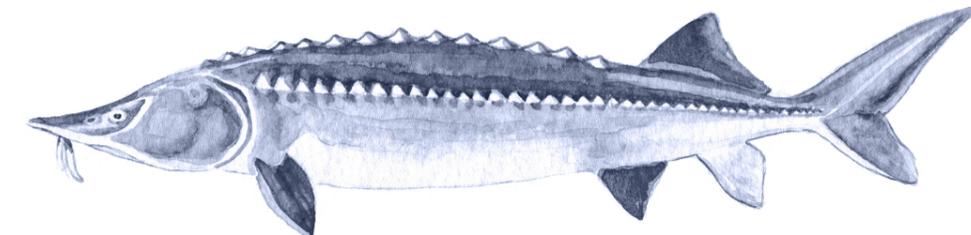
Espèce : **Acipenser Gueldenstaedtii**
Caviar : **Osciètre**

Mythique et omnivore (comme la plupart des autres esturgeons), cet esturgeon d'origine Russe était le poisson qui donnait à l'état sauvage les œufs les plus variables : tailles, couleurs et saveurs. Il pouvait atteindre 2 mètres et pesait jusqu'à 200 kg ! Aujourd'hui, en milieu aquacole, sa taille se limite à 1,50 mètres.



Espèce : **Acipenser Schrenckii x Huso Dauricus**
Caviar : **Kristal®**

Grand poisson dont le poids peut dépasser les 100 kg. Originaire du fleuve Amour (frontière naturelle entre la Chine et la Russie), il est désormais élevé en Chine sur le lac de Quiandaohu (lac de 573 km² où la qualité de l'eau en fait l'un des lacs les plus purs au monde avec une visibilité de 7m et un taux riche en oxygène). Il faut près de 10 ans pour que les femelles obtiennent leurs premiers œufs.



Espèce : **Huso Huso / Huso Dauricus**
Caviar : **Beluga / Dauricus**

C'est l'esturgeon le plus difficile à élever car il faut attendre au moins 14 ans pour recueillir les précieux œufs, qui peuvent représenter jusqu'à 25% de son poids ! Originaire de la mer Caspienne, l'Huso Huso est désormais présent dans les quelques élevages du Danube et de la Chine. Quant à son cousin le Huso Dauricus, il est lui originaire du Fleuve Amour. Une histoire raconte qu'en 1993, un esturgeon Amour de 5,2 mètres a été levé dans le fleuve Amour...sa taille a été comparée à celle d'un minibus !



Si le caviar est réputé pour ses qualités gustatives, il possède également de multiples bienfaits. Issu de l'esturgeon, il est riche en acides gras oméga-3.
Valeurs nutritionnelles pour 100 g calories 250 – eau 50 % – protéines 25 % – lipides 20 % – glucides 0 % – sodium 4,5 %