



Caviar Beluga Réserve



Caractéristiques produit

Ce caviar est issu de l'esturgeon *Huso Huso*, entre l'âge de 20 et 25 ans, qui peut peser plus de 100 kilos. Il est élevé dans une ferme piscicole en Bulgarie, partenaire exclusif, au milieu d'un lac de retenu alimenté par la fonte des neiges.

Son grain est le plus gros de tous les caviars. Son goût est puissant et la texture des grains est crémeuse. Sa couleur varie dans une nuance de gris clair.

Avantages produit

L'esturgeon Beluga est le plus connu car il est le plus rare et donc le plus cher. Le caviar Beluga est le plus souvent apprécié par les consommateurs nostalgiques du caviar sauvage.

La gamme Réserve correspond à la sélection des grains les plus exceptionnels de cette espèce, encore plus généreux et délicieusement fondants en bouche.

Associations culinaires

Habituellement, le caviar se déguste simplement à la cuillère avec un verre de vodka, une coupe de champagne ou un verre de vin blanc sec.

Pour l'associer, les blinis, l'œuf, la pomme de terre, les poissons et fruits de mer sont les valeurs sûres.

Pour être plus original : Associer avec un tartare de Veau ou de Bœuf.

Fiche technique

DLUO	4 mois
Conservation	0 / +4°C
Formats disponibles	30g, 50g, 100g, 250g, 500g. BO : 500g, 1kg, 1,7kg
Ingrédients	Œufs d'esturgeons (<i>Huso Huso</i>), sel, conservateur : E285

Product specifications

This caviar is made from *Huso Huso* sturgeon, between the ages of 20 and 25, which can weigh more than 100 kilos. He was raised on a fish farm in Bulgaria, an exclusive partner, in the middle of a reservoir retained by the melting snow.

Its grain is the largest of all caviar. Its taste is powerful and the texture of the grains is creamy. Its color varies in a shade of light gray.

Product advantages

The Beluga sturgeon is the best known because it is the rarest and therefore the most expensive. Beluga caviar is most often appreciated by nostalgic consumers of wild caviar.

The Réserve range corresponds to the selection of the most exceptional grains of this species, even more generous and delicious in the mouth.

Culinary associations

Usually caviar is simply eaten with a spoon with a glass of vodka, a glass of champagne or a glass of dry white wine.

To combine it, blinis, eggs, potatoes, fish and seafood are the sure values.

To be more original: Combine with a Veal or Beef tartare.

Technical Sheet

BBD	4 months
Preservation	0 / +4°C
Size	30g, 50g, 100g, 250g, 500g. BO : 500g, 1kg, 1,7kg
Ingrédients	Sturgeon eggs (<i>Acipenser Baeri</i>), salt preservative : E285