

Kaviari

PARIS



Caviar Beluga

Huso Huso

CARACTÉRISTIQUES FEATURES

REGIONS D'ÉLEVAGE *BREEDING AREAS*
Chine, Iran & Bulgarie

GRAINS ROES

Gros grains gris, à la membrane très fine.
Large grey roe with a very fine membrane.

SAVEURS FLAVOURS

Saveurs beurrées et délicates d'une longueur en bouche incroyable. *Incredibly buttery and delicate flavours, long mouthfeel.*



PAROLES D'EXPERTS EXPERT'S OPINION

Jean-Marie Pinçon, Président du club des goûteurs de caviar
«Caviar le plus prestigieux car le plus rare. Ses grains sont gros et onctueux variant du gris clair au gris foncé. Attendue après la disparition annoncée de l'Huso Huso sauvage, l'acclimatation de l'espèce en ferme d'élevage porte ses premiers fruits et le résultat est époustouflant». *«The rarest and most prestigious caviar. The roe are large and creamy, ranging from light to dark grey in colour. The fine-membraned eggs burst easily in the mouth. Eagerly-awaited since the extinction of wild Huso Huso was announced, the acclimatisation of the species to breeding farms is bearing its first fruit and the results are mind-blowing».*



CONSEILS DE DÉGUSTATION SERVING SUGGESTIONS

Le caviar se déguste de préférence avec une cuillère en nacre ou en corne, jamais de métal. Vous pouvez l'accompagner de pain toasté, d'un blini, ou tout simplement nature, idéal pour apprécier pleinement ses saveurs. Dégustez le caviar par petites quantités, en laissant éclater les grains contre votre palais... son parfum si délicat se libérera alors ! Compter 30 à 50g par personne ou 15g pour une mise en bouche (En-K de caviar). *Caviar should ideally be consumed using a spoon made from mother of pearl or horn, never metal. It can be served on toasted bread, blinis, or simply by itself, an ideal way to fully appreciate its flavours. Enjoy the caviar in small quantities, letting the roe burst against your palate, releasing its delicate flavour. Serve 30 to 50 g per person, or 15 g as an appetiser (En-K de caviar).*

Kaviari

13 rue de l'arsenal - 75004 Paris - +33 (0)1 44 61 88 50

e-shop kaviari.fr

