



AVICSA
SABORS SELECTES

Caviar, subtileza i elegància gastronòmica

*Presentem les 4 categories diferents de caviar;
Baeri, Oscietra, Imperial i Beluga*



*Caviar District,
una marca
suïssa reconeguda
i distingida en el
mercat del caviar*



Coneix les 4 varietats de caviar més selectes del mercat

Caviar District és una marca suïssa de caviar creada per compartir l'art i la categoria del caviar arreu de les cuines i professionals de la gastronomia més gourmet. Es tracta d'un producte que eleva qualsevol elaboració culinària, seleccionant els orígens i les diferents categories dels caviars garantint la diferenciació en el mercat.

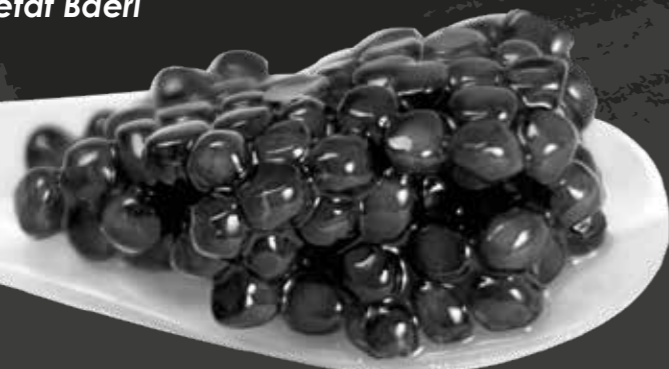


"Caviar Masters"

Sota el control dels "Caviar Masters", formats per respectar la tradició de l'elaboració d'aquest producte, la preparació del caviar està controlada sota normes sanitàries internacionals per garantir que el procés es compleix correctament.

Un cop els esturions estan perfectament madurs, s'extreuen curosament les freses i comença el procés manual de transformació per a que es converteixin en caviar, tot controlant el seu origen, mida, color i textura.

Caviar varietat Baeri



Durant el procés de salaó, molt menys agressiu que anys enrere per tal de conservar molt millor el sabor i propietats, i un cop arribat el moment de maduració, cada setmana el caviar va absorbint la sal i modifica la característica de la membrana del gra, eliminant l'aigua i potenciant la seva textura.

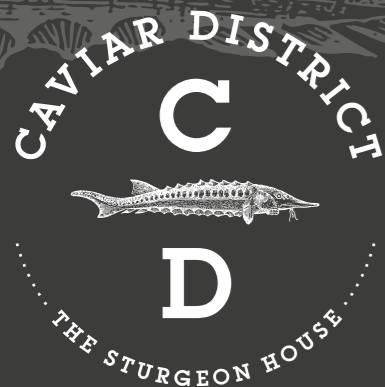
Un cop s'aconsegueix els aromes i textura correctes i desitjats en aquest tipus de caviar, s'envasen en llaunes de degustació al buit per a que t'arribin a les mans en perfecte estat.

"Amb Caviar District, som una de les poques opcions que ofereix les **4 varietats de caviar** més selectes del mercat, diferenciant així la nostra oferta del producte."

AVICSA
SABORS SELECTES

Les 4 categories de caviar són Baeri, Oscietra, Schrencki (imperial) i Beluga.





baeri

AVICSA
SABORS SELECTES

Oscietra

Origen: Madagascar

Aquesta varietat es caracteritza per la seva textura, amb notes de iode i a fusta amb un petit toc d'avellana. És de color gris molt fosc, gairebé negre, i els grans són de fermesa i talla mitjana, amb perles d'entre 2,5 i 2,7 mm. És la més produïda del món, la més convencional i coneguda.

L'esturió Baeri creix concretament al llac Baikal (Siberia) i es cultiva en diversos indrets del món com França, Alemanya, Itàlia, Madagascar... Així doncs, aquesta varietat de caviar prové de les freses de l'esturió siberià madur de 7 anys en cultiu aquàtic.

L'espècie normalment madura en el setè o vuitè any, pot viure fins a 60 anys i pot arribar als 30 kg de pes.



⤴
(380) CAVIAR BAERI (10gr) - DISTRICT
(381) CAVIAR BAERI (20gr) - DISTRICT
(382) CAVIAR BAERI (30gr) - DISTRICT

El **caviar Baeri** és el més popular i produït al mercat, el qual pot presentar canvis segons la seva maduració però que manté una **fermesa mitjana i delicada** amb sabors iodats i notes de fruits secs.

Origen: Bulgaria

El caviar Oscietra és un excel·lent equilibri entre sabors marins i fruits vermells i nous. Té més caràcter en quant a sabor i el seu aspecte és de perles grises fosc i marró amb reflexes daurats. Els grans també són de talla mitjana, entre 2,4 i 3,00 mm i amb bona fermesa.

Aporta un toc lleuger de sal en boca, oferint un gust llarg i notable però equilibrat sense deixar de percebre la resta de sabors. És molt fi i prové d'les freses de l'esturió rus madur de més d'11 anys de cultiu aquàtic.

Els Oscietra salvatges es troben a la Mar Càspia i el riu Danubi, llocs on l'espècie madura en 10 o 11 anys, que pot viure fins als 80 anys i pot arribar fins als 40 kg de pes.

El **caviar Oscietra** ocupa el segon lloc de caviars més exclusius del món i s'extreu d'esturions de tamany mitjà que viu en aigües marines i dulciaqüicoles entre Europa i Àsia.

(383) CAVIAR OSCIETRA (10gr) - DISTRICT
(384) CAVIAR OSCIETRA (20gr) - DISTRICT
(385) CAVIAR OSCIETRA (30gr) - DISTRICT





AVICSA
SABORS SELECTES

imperial

beluga

Origen: Xina

En boca, el caviar imperial aporta nous, algues i mantega amb un final a fruits secs. És de color marró verdós, amb reflexos daurats, de gra ferm i rodó i amb una mida més gran, de perles entre 2,8 i 3,2 mm. És elegant i suau.

Aquesta varietat imperial prové d'un híbrid entre l'esturió Schrencki i el Huso Dauricus, de la família dels Beluga, que es troben principalment al riu Amur, entre Rússia i Xina.

Està molt ben considerat al mercat gastronòmic gràcies al seu origen i espècie, la qual madura entre vuit i deu anys i pot viure fins 60 anys, arribant fins als 50 kg de pes.

El **caviar Imperial** prové d'un híbrid (*Schrencki* i *Huso Dauricus*) i es podria dir que pertany a la família del Beluga. Per aquesta raó, aquesta varietat de caviar és una de les més ben valorades pels professionals del sector.



⌞
(386) CAVIAR IMPERIAL (10gr) - DISTRICT
(387) CAVIAR IMPERIAL (20gr) - DISTRICT
(388) CAVIAR IMPERIAL (30gr) - DISTRICT

Origen: Bulgària

La varietat beluga és la més exclusiva, diferenciant-se en el tamany dles freses d'entre 3,5 i 4,5 mm, de textura suau i delicada. De sabors marins i llarg en boca, és molt sedós i mantegós, de color gris, amb notes subtils d'avellana.

La varietat d'origen és la Huso Huso, l'únic esturió rapaç, poc abundant i per això tan exclusiu (es difícil pescar més de mil exemplars per temporada).

És un peix molt robust i salvatge de fins a quatre metres de longitud i que pot arribar a pesar més de 1000 kg. Tot i així el seu pes habitual és d'entre 150 i 300 kg i la quantitat de caviar que se n'obté correspon al 15% del seu pes aproximadament.



⌞
(389) CAVIAR BELUGA PRESTIGE (20gr) - DISTRICT
(390) CAVIAR BELUGA PRESTIGE (30gr) - DISTRICT

El **caviar Beluga** està produït a Bulgària i els esturions es troben al llac de Kardjali. Per tal d'aconseguir aquesta varietat de caviar, la granja els cria entre 18 i 20 anys.





Pol. Ind. Camí dels Frares
C/J · Parcel·la 16 · Nau 6
25190 Lleida · Tel. 973 25 73 10

www.avicsa.com

