

Il King Crab o granchio reale è una delle specie di crostacei più apprezzate e ricercate al mondo. La sua carne è famosa per essere dolce, con una consistenza morbida ma allo stesso tempo soda.

Ti presentiamo una ricetta iconica, semplice e gustosa.
La salsa al limone e burro all'aglio, perfetta per intingere, esalta il sapore puro e naturale di questo delizioso prodotto.

KING CRAB

Peso Netto: 350g





INGREDIENTI
350g di King Crab
1 cucchiaio d'olio d'oliva
½ cucchiaio d'aglio tritato
3 noci di burro
½ limone
Prezzemolo a piacere

PREPARAZIONE
Riscaldare leggermente il King Crab. Preriscaldare l'olio in una piccola pentola a fuoco medio. Una volta riscaldato, aggiungere l'aglio tritato e il burro per far rosolare finché l'aglio non sarà aromatico quindi spremere il succo del limone e aggiungere il prezzemolo tritato. Una volta completato il ciclo di cottura, servire il king crab con la salsa al burro a parte per intingerlo.

CRU® CAVIAR

CREMA ALLE NOCCIOLE E CAVIALE CROCCANTE

Un dono originale e ricercato per sorprendere gli amanti dell'alta gastronomia, oppure un piccolo lusso da concedersi per trasformare ogni momento in una raffinata coccola di piacere.

In collaborazione con

BELLANTONI

Realizzata con una generosa selezione di pregiate Nocciole Piemonte e finissimo cioccolato bianco, questa crema spalmabile conquista con la sua straordinaria intensità aromatica, la texture vellutata e una profondità di gusto raffinata e avvolgente.

L'aggiunta dell'esclusivo caviale croccante CRU Caviar dona una sorprendente nota sapida e una raffinata armonia di contrasti, trasformando ogni assaggio in un'esperienza gastronomica unica.

Una creazione di alta pasticceria nata dall'incontro tra ingredienti preziosi e una ricerca accurata dell'equilibrio perfetto.



Peso Netto: 150g

PANETTONE D'AUTORE CON CAVIALE CROCCANTE E CIOCCOLATO FONDENTE

CRU® CAVIAR

Un panettone esclusivo, espressione di ricerca, creatività e maestria artigianale, pensato per chi desidera celebrare le occasioni speciali con un'eccellenza gastronomica fuori dall'ordinario.

Un capolavoro di alta pasticceria artigianale, nato dalla sapiente lavorazione del lievito madre e da una lenta lievitazione di oltre 20 ore, tempo prezioso che permette all'impasto di sviluppare una straordinaria complessità aromatica, una struttura soffice e un equilibrio perfetto di profumi e sapori.

In collaborazione con

ANTONIAZZI



L'incontro con il caviale croccante e le pregiate gocce di cioccolato fondente crea un sorprendente gioco di contrasti: la morbidezza dell'impasto si unisce a una raffinata nota sapida e a una piacevole croccantezza, dando vita a un'esperienza gustativa inaspettata e unica.



Peso Netto: 1kg

CRU CAVIAR GIFT CARD

Regala un’esperienza gastronomica esclusiva con la CRU Caviar Gift Card, un invito a entrare nel mondo delle eccellenze gourmet e a scoprire il fascino del caviale di alta qualità.

Un regalo originale e ricercato. capace di trasformare la scelta di un prodotto in un’esperienza di gusto, scoperta ed emozione.

Disponibile in diversi valori, offre la libertà di scegliere tra la selezione CRU Caviar: caviale pregiato, uova di salmone, zafferano, delicatezze, accessori dedicati e l’esclusiva esperienza in allevamento, per vivere da vicino la storia e la passione che si celano dietro ogni prodotto.
La Gift Card è disponibile in formato digitale, comoda e immediata, oppure presentata nell’elegante cofanetto regalo CRU Caviar, una confezione raffinata pensata per rendere il dono ancora più speciale.



GIFT & SERVING COLLECTION

Ogni dettaglio contribuisce a rendere speciale l'esperienza del caviale. Una selezione di accessori pensati per servirlo, degustarlo e trasportarlo con la cura che merita.

COFANETTO REGALO CUCCHIAINI

Un cofanetto raffinato, con chiusura magnetica e interno in vellutino. Contiene sei cucchiaini in madreperla da 11–12 cm. La madreperla è il materiale d'eccellenza per la degustazione del caviale, poiché ne preserva intatte le caratteristiche organolettiche.



La confezione contiene:

6 cucchiaini in madreperla bianchi



La confezione contiene:

6 cucchiaini in madreperla CRU

MINI SET DEGUSTAZIONE

Un accessorio di stile che unisce funzionalità ed eleganza, pensato per rendere ancora più speciale ogni momento dedicato al caviale.



BUSTE TERMICHE

La busta e la borsa termica vi permetteranno di trasportare il caviale in totale comodità e sicurezza, preservandone la qualità e mantenendolo alla corretta temperatura di conservazione.





CAVIAR PARTY

UN TOCCO DI LUSSO CHE FARÀ BRILLARE IL TUO EVENTO

Immagina una serata esclusiva, dove un Caviar Maitre arriva direttamente a casa tua con una box raffinata, contenente una preziosa latta originale di caviale.
Perfetta per impreziosire una festa privata, questa esperienza unisce l'eleganza del cibo di alta qualità con il comfort della tua location.

Il servizio è complementare alla fornitura di una latta da 1,8 kg oppure 1 kg di caviale Beluga, Asetra, Imperial o Royal e può essere personalizzato: scegli di avere il nostro Caviar Maitre che predisporrà il caviale sul posto o, se preferisci, ricevi direttamente la box con tutto il necessario per rendere speciale la tua serata.







CRU®
CAVIAR
EXPERIENCE

Un’esperienza sensoriale completa che unisce natura, conoscenza e alta gastronomia in un contesto unico e irripetibile.



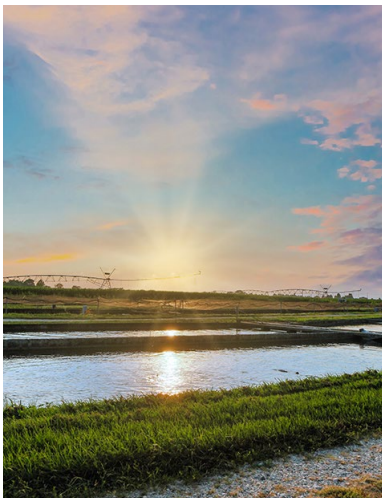
IMPERIAL EXPERIENCE

Visita guidata all’allevamento Cru ed esperienza in acqua. Degustazione di due tipologie di caviale ROYAL e IMPERIAL, accompagnate da storione beluga affumicato.



BELUGA EXPERIENCE

Visita guidata all’allevamento Cru ed esperienza in acqua. Degustazione di due tipologie di caviale ROYAL, IMPERIAL e BELUGA, accompagnate da storione beluga affumicato.



WORLD CAVIAR EXPERIENCE

Visita guidata all’allevamento Cru ed esperienza in acqua. Degustazione di due tipologie di caviale ROYAL, IMPERIAL, BELUGA, ASETRA, AMUR KALUGA accompagnate da storione beluga affumicato.

NEL CUORE DEL PARCO DEL MINCIO - GOITO (MN)

Se vuoi arricchire la visita, è disponibile anche la LUXURY EXPERIENCE
da personalizzare a seconda delle esigenze



Caviar Import S.r.l.
via P.S. Mattarella, 20/B
30037 Gardigiano di Scorzè (VE) Italia
Tel +39 041 961610
info@crucaviar.it

crucaviar.it