


*Cru,*
*la qualità assoluta*
*del Caviale*

# BELUGA



*Huso huso*
*(storione ladano)*




Il più celebre e ricercato, è la qualità che ha reso famoso il caviale nel mondo. Consistenza burrosa, colore a matrice grigia con sfumature marmoree. Si distingue per la sua delicatissima membrana.
Dimensione: ø 3 – 3,3 mm.

Formati disponibili: 10g - 18g - 28g - 30g - 50g - 100g - 125g - 200g - 250g - 500g - 1/1,8kg





*Acipenser gueldenstaedtii*
*(storione danubiano)*

# ASETRA




Sapore equilibrato, inconfondibile retrogusto di nocciola, note dolci, colore a matrice marrone.
Dimensione: ø 2,7 – 3 mm.

Formati disponibili: 10g - 18g - 28g - 30g - 50g - 100g - 125g - 250g - 500g - 1/1,8kg

# ROYAL



*Acipenser transmontanus*
*(storione bianco)*




Gusto molto delicato e raffinato, colore grigio antracite.
Dimensione: ø 2,8 – 3,1 mm.

Formati disponibili: 10g - 18g - 28g - 30g - 50g - 100g - 125g - 200g - 250g - 500g - 1/1,8kg



*Acipenser baerii*
*(storione siberiano)*

# IMPERIAL




Gusto deciso, raffinato e iodato che appaga ogni vero amante del caviale. Colore grigio con sfumature noisette.
Dimensione: ø 2,7 – 3 mm.

Formati disponibili: 10g - 18g - 28g - 30g - 50g - 100g - 125g - 200g - 250g - 500g - 1/1,8kg

# CAVIALE croccante




100% caviale disidratato. L'essicazione concentra nel caviale croccante tutte le caratteristiche organolettiche esaltandone l'inconfondibile sapore. Ideale da macinare, da utilizzare nella preparazione di primi piatti, nelle salse o da cospargere come guarnizione.

Formati disponibili: 10g - 15g - 35g - 60g

# BOTTARGA di Storione




Caviale al 100%, stagionato per un periodo di circa 2 mesi. Ogni singolo pezzo è realizzato a mano, con un procedimento interamente artigianale. Grattugiato, tagliato a scaglie o affettato in finissime lamelle tonde, dona un tocco di prestigio e raffinatezza ad ogni pietanza.

Peso medio di 50 - 70g





# I NOSTRI Cru

Cru Caviar è l'unico in grado di proporre caviale proveniente da **singoli Cru**, ovvero **allevamenti con caratteristiche di microclima uniche**. Le produzioni italiane provengono da Lombardia, Veneto e Friuli Venezia Giulia, da cinque allevamenti differenti, ma la selezione si completa con Cru provenienti da tutto il mondo.