

AMUR KALUGA



Qualità molto apprezzata dagli chef, si distingue per uova grandi, consistenti e ben definite, dal colore marrone con sfumature ocra e dal gusto caratterizzato da note delicate. Deriva dallo storione H. dauricus x A. schrenckii, specie che popola da sempre le acque del fiume Amur, al confine tra Cina e Russia. Le uova possono raggiungere fino a 3,3 mm di diametro.

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



Acipenser schrenkii x Huso dauricus

AMUR KALUGA GOLD

Uova grandi e consistenti, ben definite. Gusto delicato e raffinato, con inconfondibili tonalità ocra dorata. Equilibrato, elegante e persistente, è considerato una delle selezioni più esclusive. Deriva dallo storione A. schrenkii e H. dauricus. Le uova possono raggiungere fino a 3,3 mm di diametro.

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



BURRO con Caviale

Burro di alta qualità e 30% di caviale. Estremamente versatile, è ideale se spalmato su crostini, ma anche per il condimento di pasta, la mantecatura di risotti o accompagnamento di secondi piatti di pesce.

Formato disponibile: 40g



FILETTO di storione bianco

Filetto ottenuto dalla parte più pregiata dello storione bianco. La sua qualità è il risultato del connubio ottimale fra artigianalità ed esperienza nella lavorazione. Le carni sono consistenti, estremamente delicate al gusto e non vi sono lische. È un prodotto molto versatile ed amato dai migliori Chef. Le proprietà nutritive ed il basso contenuto di grassi lo rendono pietanza ideale in molte tipologie di dieta.
Prodotto con pelle, confezionato singolarmente in busta sottovuoto.

Peso medio variabile: 2,5 - 3,5kg



STORIONE beluga affumicato

Unico, pregiato, tanto raro quanto squisito. Lo storione beluga affumicato ha un sapore inconfondibile e delicato, frutto di una leggera affumicatura ed un'equilibrata salatura.
Da degustare in purezza o su caldi e croccanti crostini. Ogni trancio è confezionato singolarmente ed imbustato sottovuoto.

Peso netto variabile da 300g a 500g o da 500g a 1000g



KING CRAB



Il King Crab, o granchio reale, è una delle specie di crostacei più apprezzate e ricercate al mondo. La carne è dolce, con una consistenza morbida ma allo stesso tempo soda.
Pronto da servire in tavola con una ricetta iconica: una salsa al limone e burro all'aglio che ne esalta il sapore puro e naturale.

Peso netto: 350g

ACCIUGHE del Cantabrico

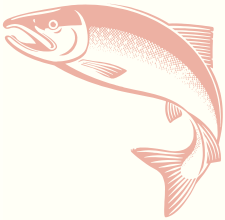
Le Anchoas del Cantábrico CRU sono frutto della selezione dei migliori filetti conservati in olio di oliva. Pescate con metodo ecosostenibile in primavera, quando la temperatura è mite ed il clima è ideale per garantirne la maturazione naturale, le acciughe CRU vengono lavorate artigianalmente fin dagli anni 60 dai "fileteras", che sapientemente selezionano e tagliano manualmente ciascun filetto. La leggera salatura ed il lento processo di maturazione donano alle nostre acciughe una consistenza morbida, un sapore dolce e intenso ed il tipico colore marrone rosato, caratteristiche che le hanno rese una tra le più rinomate specialità gastronomiche delle coste spagnole.



Prodotto a Santoña. Peso netto: 50g -115g - 500g

UOVA di salmone Chum





Esistono varie qualità ma le migliori sono le Chum dei salmoni *Oncorhyncus Keta* selvaggi, pescati in Oceano Pacifico Nord – Orientale.

Formati disponibili: 50g - 100g

ZAFFERANO Iraniano Sargol

in pistilli



in polvere

100% pistilli di puro Zafferano Iraniano, coltivato in primavera e raccolto la mattina presto quando ancora i fiori sono chiusi. La qualità "Sargol" identifica le punte degli stigmi rossi ed è la classe con la maggior intensità di gusto e colore. Il numero limitato di stimmi prodotti dal fiore e la particolare fase di raccolta, gli hanno regalato la nomea di "oro rosso".



Crocus sativus

Formati disponibili: 1g - 3g - 5g - 10g - 20g

Ogni prodotto Cru Caviar racconta la **storia millenaria** dello Storione, la **maestria dell'uomo** nell'estrarre queste preziose gemme e da oggi, anche il **terroir** e il **microclima** che lo rendono autentico. Il risultato è un assaggio unico ed irripetibile, un'emozione mai uguale a sé stessa.

CRU®
CAVIAR

Caviar Import S.r.l.
Via P. S. Mattarella, 20/b
30037 Gardigiano di Scorzè (VE) Italia

Tel. +39 041 961610

info@crucaviar.it
www.crucaviar.it

CruCaviar
cru_caviar

Created by: Studio Francescon&Collodi