



## CAVIAR ESTURGEON BLANC\*

Un caviar surprenant aux notes de noix fraîches

*A surprising caviar with nutty flavors*

**ESPÈCE :**

Esturgeon Blanc (*Acipenser Transmontanus*)

*Specie:*

*White sturgeon (Acipenser Transmontanus)*

**TYPE :**

Elevage

*Type:*

*Farmed caviar*

**ORIGINE :**

Europe

*Origin:*

*Europe*

**GRAINS :**

Moyens à gros

*Size of roes:*

*Medium to big*

**COULEUR :**

Gris foncé (black selection)

*Color:*

*Dark grey (black selection)*

**CONSERVATION :**

Tenir au froid à -2°C/+2°C

*Preservation:*

*Keep refrigerated at -2°C/+2°C*

**CONDITIONNEMENT :** 10, 20, 30, 50, 100, 125, 250, 500 g et 1 kg

*Conditionning:*

*10, 20, 30, 50, 100, 125, 250, 500 g and 1 kg*

**GOÛT :**

Caviar dont la grosseur des grains surprend chez cette espèce. C'est la signature d'artisans iraniens venus transmettre leur savoir en Italie. Mais sa taille ne compromet nullement la souple fermeté de ce jeune caviar. Fragrances légèrement iodées et minérales. Des notes de noix fraîches charment une bouche à la longueur prometteuse.

*Taste:*

*The thickness of the roes is very specific to this specie and amazing. Iranian manufacturers transmitted their know-how in caviar and farmed-caviar to Italian caviar-farmers. This is how this white sturgeon was created. In spite of the size, the roes remain firm and smooth at the same time.*

\*Le nom "Esturgeon blanc" est dû à la couleur blanche de ses écailles, mais le caviar est gris foncé.



\*The denominate «white sturgeon» is due the scales of the fish, but the caviar is dark

**Kaviari**  
PARIS

De la passion **naît l'exception**  
*Passion bears exception*



## ACIPENSER TRANSMONTANUS

L'**Acipenser Transmontanus** est un esturgeon qui migre entre les grands fleuves de la côte Ouest américaine et l'océan Pacifique (baie de San Francisco ou de Vancouver). En milieu naturel, il peut peser jusqu'à 200 kg et ne dépasse qu'exceptionnellement les 4 m de long. En milieu aquacole, sa taille moyenne est de 1,5 mètre pour un poids variant entre 20 et 80 kg. C'est l'esturgeon le plus élevé dans les fermes aquacoles de Californie. Mais nous le trouvons aussi en Europe, principalement en Italie.

*Acipenser Transmontanus* is a species of sturgeon that migrates between the great rivers of the American west and the Pacific Ocean (San Francisco bay or Vancouver bay). In its natural habitat, it can weigh up to 200 kg and only very rarely exceeds 4 metres in length. In a captive environment, its average size is 1.5 metres with a weight ranging from 20 kg to 80 kg. This is the most commonly raised species of sturgeon in the fish farms of California, but it can also be found in Europe, mainly in Italy.

Ferme d'élevage en Italie,  
située en Adriatique,  
à 50km de Venise



Our farm in Italy, situated  
in Adriatic, in 50 km from  
Venice

Pour cette qualité d'esturgeon, nous travaillons principalement avec une ferme en Italie, près de Venise, qui travaille avec un expert Iranien pour la fabrication de son caviar. Nous veillons en premier lieu à la qualité de l'eau, primordiale pour la production de caviar et ses qualités gustatives. La nourriture joue aussi un rôle prépondérant. Chaque éleveur détient ses secrets pour optimiser l'élevage des esturgeons et nous sommes soucieux de respecter leur discrétion. Aujourd'hui, la production de ce caviar Transmontanus est prometteuse et clairement inattendue.



For this quality of sturgeon, we work mainly with a farm in Italy, near Venice, which in turn works with an Iranian expert to produce the caviar. First and foremost, we monitor water quality, a crucial factor in the production of caviar and its qualities in terms of taste. The feed given to the fish also plays a very important role. Farmers each have their trade secrets about the best way to raise sturgeon, which we are careful to respect. Today, the production of this Transmontanus caviar is promising and clearly unexpected.

**Kaviari**  
PARIS

De la passion **naît l'exception**  
*Passion bears exception*