



Real Caviar és fruit d'un objectiu inquietant d'importar el caviar més autèntic de les zones originàries dels esturions. Amb una estratègia orientada a la màxima qualitat, en Real Caviar se selecciona el millor caviar de diferents llocs del món com Polònia, l'Iran, Bulgària o el mateix riu Amur entre altres, segons els criteris de selecció basats en l'anàlisi dels ous, el sabor i la textura.



Amur Beluga

De tons verdosos, grisencs és un caviar conduït per una mineralitat meravellosa que ens va obrint pas gradualment a una dolçor sofisticada, lleugerament astringent i gras al mateix temps, notes de vi ranci, en la boca es converteix en un pur bombó de caviar.

Baeri

Color fosc intens i amb gran lluentor, aquest meravellós caviar de fresses de grandària mitjana, però de sabor exuberant, destil·la equilibri i harmonia. Tot es basa en un dosatge de la sal impecable, que ho projecta cap a un món ple de notes marines, entremesclades amb el fumet de fustes nobles en un recital d'intensitat i concentració del sabor. .



10gr 30gr 50gr 100gr 250gr

Amur Beluga

Baeri

Osetra Polònia

Ahumado

Beluga Irani