



*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 e la dimensione delle sue uova che misurano mediamente \varnothing 3,2 mm.

Formati disponibili: 10g - 18g - 28g - 30g - 50g - 100g - 125g - 200g - 250g - 500g - 1/1.8kg



Acipenser gueldenstaedtii
(storione danubiano)



ASETRA

Sapore morbido, inconfondibile retrogusto di nocciola, note dolci, colore marrone brillante. Le sue uova sono medio-grandi e raggiungono le dimensioni di \varnothing 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 a matrice grigia. Le sue uova sono di dimensioni medio-grandi e possono raggiungere anche \varnothing 2.8 - 3 mm.

Formati disponibili: 10g - 18g - 28g - 30g - 50g - 100g - 125g - 200g - 250g - 500g - 1/1.8kg



Acipenser baerii
(storione siberiano)



IMPERIAL

Gusto deciso e robusto, delizioso e raffinato, non lascia spazio a indecisioni. Dal colore ambrato, ha un sapore profondo che appaga ogni vero amante del caviale. Le sue uova sono di dimensioni medio-grandi e raggiungono \varnothing 2.5 - 2.9 mm.

Formati disponibili: 10g - 18g - 28g - 30g - 50g - 100g - 125g - 200g - 250g - 500g - 1/1.8kg

MASTER

È il più versatile in cucina. Partner perfetto di ogni Chef creativo. È un caviale dal sapore ricco e deciso, ma molto fine e di medie dimensioni.

Formati disponibili: 10g - 18g - 28g - 30g - 50g - 100g - 125g - 200g - 250g - 500g - 1/1.8kg



CAVIALE croccante



100% caviale disidratato. L'essiccazione 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 Caviale



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 - 60g
Disponibile anche grattugiata





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 e Veneto, da quattro allevamenti differenti, ma la selezione si completa con Cru provenienti da tutto il mondo.



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 bianco affumicato



Sapore delicato, leggera affumicatura a freddo, carne soda. Lo storione bianco affumicato è un delizioso ed inaspettato piacere per il palato. Viene marinato con una ricetta speciale, un esclusivo mix di spezie ed odori. Le elevate proprietà nutritive e la carne a basso contenuto di grassi lo rendono particolarmente apprezzato. Ottimo da assaporare su croccanti crostini o come antipasto in un plateau di crudo. Ogni trancio è confezionato singolarmente ed imbustato sottovuoto.

Peso medio variabile: 350g - 700g



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. Viene marinato assieme ad una combinazione speciale di odori e spezie.

Da degustare in purezza o su caldi e croccanti crostini. Ogni trancio è confezionato singolarmente ed imbustato sottovuoto.

Peso medio variabile: 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.

Formati disponibili: 40g



BURRO con acciughe

Un classico abbinamento proposto in modo elegante ed esclusivo: burro con acciughe del Mar Cantabrico. La profonda conoscenza maturata con la produzione artigianale del burro con caviale ora si fonde con la tradizione gastronomica spagnola dando vita ad un irresistibile connubio, dove il delicato aroma del burro esalta l'inconfondibile sapore delle tanto preziose quanto squisite acciughe del Cantabrico, rimate per il

caratteristico sapore e la polposa carne. Ci sono diversi modi per sbizzarrirsi in cucina con il burro con acciughe, è ideale sia su piatti di carne che di pesce, ma la maniera più semplice e veloce è sicuramente quella di spalmarlo delicatamente su un crostino.

Un'abbinata che soddisferà gli amanti di una delle specialità gastronomiche più famose al mondo, ma che saprà sorprendere anche il palato di un neofita che per la prima volta si farà tentare da questa raffinata prelibatezza.

Formati disponibili: 40g



BURRO con zafferano

Un'esclusiva ricetta che appaga i gourmands e gli amanti della spezia più preziosa al mondo. Burro di qualità superiore e pregiato zafferano danno origine al Burro con Zafferano Cru Caviar. Aroma elegante, profumo intenso ed una cremosità perfetta. Adatto sia a piatti dolci che salati, il Burro con Zafferano è ottimo nella mantecatura di un risotto alla milanese o di una pasta, unito al parmigiano stagionato o per dorare delle capesante. Interessante se abbinato alla liquirizia. Il suo colore ocra dona un tocco di vivacità e raffinatezza ad ogni ricetta.

Formati disponibili: 40g



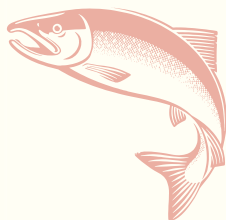
ACCIUGHE del Cantabrico

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 salmone *Oncorhynchus keta* selvaggi del Nord Pacifico pescati in Alaska - U.S.A.

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 migliore è la "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.

”



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



Cru Caviar



Cru Caviar