

FR



ROYAL BELGIAN  
CAVIAR





ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

100% Belge

100% Naturel

### 100% Passion

Royal Belgian Caviar peut s'enorgueillir du titre de pionnier de l'or noir : en effet en 2002 nous étions le premier producteur belge de caviar sur le marché. Notre caviar provient exclusivement d'esturgeons d'élevage.

Depuis son lancement, Royal Belgian Caviar est devenu l'une des meilleures références au monde. De nombreux amateurs de caviar, parmi lesquels de grands chefs, ont appris à connaître et à apprécier la qualité et la noblesse de notre caviar belge.

Bien que le caviar soit traditionnellement au menu des fêtes de fin d'année, nous proposons notre Royal Belgian Caviar toute l'année. Après tout, quel que soit l'événement, notre caviar crée toujours un petit moment de fête.



ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

De l'œuf au caviar

### 100% Contrôle

Chez Royal Belgian Caviar nous gérons le cycle de reproduction complet de toutes nos espèces d'esturgeons, ainsi que la composition et la production des aliments pour esturgeons. De cette façon nous exerçons un contrôle à 100% de la production, depuis la fécondation de l'œuf jusqu'à la récolte finale du caviar. Dans notre propre élevage chaque étape est étroitement surveillée et maîtrisée.

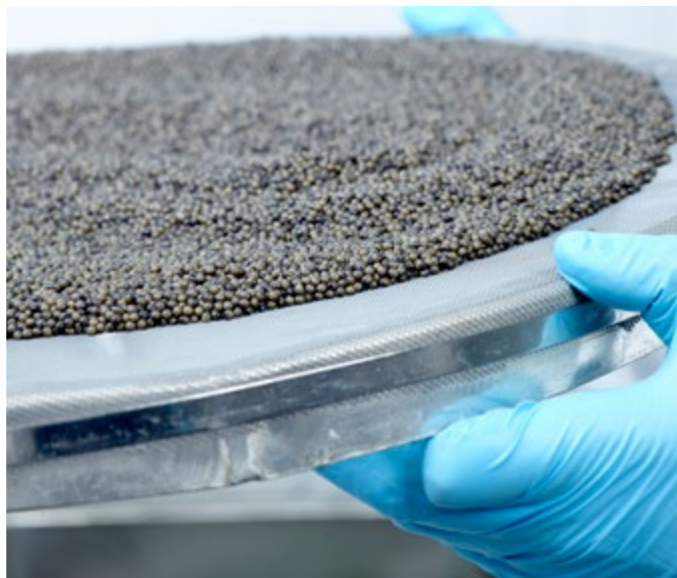
Toutes nos sortes de caviars sont disponibles en boîtes sous-vide. De cette façon l'oxydation du caviar est évitée et la durée de conservation est prolongée significativement.



### L'art du caviar

Le mot caviar vient du terme turc khavyar, qui signifie "œufs". Le caviar se compose simplement d'œufs d'esturgeon non fécondés et salés. Pour obtenir une saveur parfaite, l'essentiel réside surtout dans le savoir-faire au niveau du régime alimentaire des poissons, qui garantit la bonne qualité des œufs d'esturgeon.

De nombreuses années de recherche nutritionnelle en interne nous ont conduits à une alimentation composite supérieure qui permet à nos œufs d'esturgeons de rivaliser en qualité avec le caviar d'origine sauvage.





ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

## L'affinage

Dernière étape de l'élevage, la technique de l'affinage. Celle-ci consiste à la mise en eau, parfaitement pure, des poissons, quelques semaines avant abattage pour obtenir le plus savoureux des caviars.



ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

Nos variétés de caviar

Royal Belgian Caviar propose cinq sortes de caviar.  
Toutes nos variétés de caviar sont 100% belges, 100% naturelles et produites  
de façon traditionnelle.

GOLD LABEL

PLATINUM

OSIETRA

WHITE PEARL

BELUGA



## GOLD LABEL



**Type:**

Esturgeon de Sibérie ou un croisement entre l'esturgeon russe et le sibérien

**Nom latin:**

*Acipenser baeri* ou un hybride de l' *Acipenser gueldenstaedti* & *Acipenser baeri*

**Méthode de production:**

Caviar Malossol (légèrement salé) préparé de façon traditionnelle

**Diamètre des grains :**

2,7mm à 3,2mm)

**Âge de l'esturgeon:**

Au moins 5/6 ans

**Couleur des grains:**

D'un vert foncé prononcé à noir

**Goût:**

Salin, suivi par un goût riche et crémeux avec un arrière-goût agréable et subtil

**Origine:**

Belgique

**Disponible en:**



**Type:**

Un croisement entre l'esturgeon russe et sibérien

**Nom latin:**

Un hybride de l' *Acipenser gueldenstaedti* & *Acipenser baeri*

**Méthode de production:**

Caviar Malossol (légèrement salé) préparé de façon traditionnelle

**Diamètre des grains :**

2,9mm à 3,4mm

**Âge de l'esturgeon:**

Au moins 7/8 ans

**Couleur des grains:**

Vert olive à vert foncé profond

**Goût:**

Des œufs fermes avec un goût salin et crémeux et une touche subtile de noisette.

**Origine:**

Belgique

**Disponible en:**



## PLATINUM



## OSIETRA

**Type:**

Esturgeon provenant principalement de la région de la mer Caspienne, aussi appelé esturgeon russe

**Nom latin:**

*Acipenser gueldenstaedti*

**Méthode de production:**

Caviar Malossol (légèrement salé) produit de façon traditionnelle

**Diamètre des grains:**

2,9mm à 3,4mm

**Âge de l'esturgeon:**

Au moins 9/10 ans

**Couleur des grains:**

Vert olive à vert foncé, quelquefois de couleur ambre

**Goût:**

Une agréable sensation en bouche avec un goût légèrement salin et une note typique de noisette suivie par des touches de minéralité

**Origine:**

Belgique

**Disponible en:**



## WHITE PEARL

**Type:**

Esturgeon Sterlet albinos

**Nom latin:**

*Acipenser ruthenus*

**Méthode de production:**

Caviar Malossol (légèrement salé) produit de façon traditionnelle

**Diamètre des grains:**

2,2mm à 2,7mm

**Âge de l'esturgeon:**

Au moins 4 ans

**Couleur des grains:**

Couleur nacré unique

**Goût:**

Subtiles saveurs, beurrées et iodées, qui fondent sur la langue

**Origine:**

Belgique

**Disponible en:**



# BELUGA



**Type:**

Esturgeon Beluga

**Nom latin:**

*Huso huso*

**Méthode de production:**

Caviar Malossol (légèrement salé)  
préparé de façon traditionnelle

**Diamètre des grains:**

Au moins 3,5mm

**Âge de l'esturgeon:**

Au moins 18 ans

**Couleur des grains:**

Reflets grisâtres de bois d'ébène

**Goût:**

Une saveur délicatement saline suivie par de riches touches de beurre et de crème donnant goût raffiné persistant

**Origine:**

Belgique

**Disponible en:**

10g

30g

50g

125g

250g

500g

1000g



ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

Lorsque le caviar est utilisé dans un plat, ne pas oublier que la simplicité est son atout. Ce mets délicat doit pouvoir dégager son bouquet de saveurs sans être masqué par d'autres arômes. Le caviar se sert toujours froid. En accompagnement d'une préparation chaude, il vaut mieux servir le caviar séparément sur une assiette ou dans un verre glacé.

Utilisez toujours des cuillères en nacre, en bois ou en plastique. Le contact avec le métal et en particulier avec l'argenterie est préjudiciable au bon goût du caviar.







ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

CONSEILS PRATIQUES

La température de conservation du caviar est essentielle pour préserver la qualité. La température idéale se situe entre  $-2^{\circ}\text{C}$  et  $+4^{\circ}\text{C}$ . Chez un commerçant professionnel, le caviar est maintenu à la température optimale. Après l'achat, mettez le caviar au réfrigérateur dès que possible. Idéalement, servez le caviar froid dans sa boîte posée sur un lit de glace.

Le caviar est particulièrement sensible à l'oxydation. L'exposition à l'air peut rapidement altérer la qualité des œufs et entraîner des modifications du goût. Ouvrez la boîte juste avant de la servir, et consommez-la de préférence complètement. Après l'ouverture, une boîte peut avoir un tout autre goût le lendemain.



En tant que producteur de caviar nous sommes attachés à la méthode de production traditionnelle. Nous avons la certitude que seule cette méthode, qui utilise exclusivement des œufs non ovulés, peut offrir une garantie de qualité.

Grâce à la réglementation imposée par la CITES, la pêche de l'esturgeon dans la région de la mer Caspienne - et donc l'approvisionnement de caviar sauvage - est complètement interdite. De ce fait, l'élevage de l'esturgeon - ou acipensériculture - a connu un développement énorme ces 20 dernières années, et a contribué à la diminution du braconnage en région Caspienne.

Aujourd'hui, seul le caviar garanti par la CITES provient exclusivement de l'aquaculture.

Royal Belgian Caviar est pionnier et dynamique dans l'élevage d'esturgeons depuis les années 90. Nous sommes fiers de pouvoir aujourd'hui vous présenter notre gamme novatrice, fruit d'une sélection continue et recherchant l'excellence.





ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

[www.royalbelgiancaviar.be](http://www.royalbelgiancaviar.be)



Oude Kaai 26  
2300 TURNHOUT  
BELGIUM

T +32 14 47 27 10  
F +32 14 42 09 24

[info@royalbelgiancaviar.be](mailto:info@royalbelgiancaviar.be)