



ROYAL BELGIAN
CAVIAR





ROYAL BELGIAN
CAVIAR

100% Belgisch

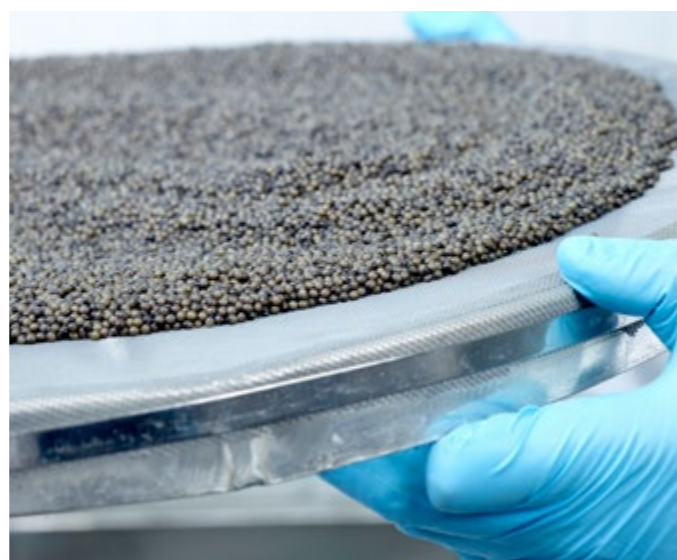
100% Natuurlijk

100% Passie

Royal Belgian Caviar mag zich terecht pionier van het zwarte goud noemen. In 2002 brachten we als eerste Belgische producent kaviaar op de markt. Onze kaviaar is afkomstig van gekweekte steuren.

Intussen is Royal Belgian Caviar uitgegroeid tot één van de beste ter wereld en hebben vele kaviaarliefhebbers, waaronder topchefs, de kwaliteit en klasse van onze Belgische kaviaar leren kennen en waarderen.

Hoewel kaviaar vaak tijdens de eindejaarsfeesten op het menu staat, is onze Royal Belgian Caviar het ganse jaar door verkrijgbaar. Met onze kaviaar wordt immers ieder moment een klein beetje feestelijk.



De kunst van kaviaar

Het woord kaviaar is afgeleid van het Turkse *khavyar*, wat "eieren" betekent. Kaviaar bestaat eenvoudig uit gezouten niet bevruchte steureieren. De kunst om de perfecte smaak te verkrijgen ligt vooral in de kwaliteit van de steureieren en die wordt voor een groot stuk bepaald door de voeding van de dieren.

Vele jaren van intern nutritioneel onderzoek hebben geleid tot een superieur samengestelde voeding waardoor de ei-kwaliteit van onze steuren kan concurreren met die van de traditionele wildvang kaviaar.

ROYAL BELGIAN
CAVIAR

Van eitje tot kaviaar

100% Controle

Bij Royal Belgian Caviar beheren we de volledige kweekcyclus van al onze steursoorten, inclusief de samenstelling en productie van het steurvoeder. Op die manier hebben we 100% controle, van de bevruchting van het eitje tot de uiteindelijke oogst van de kaviaar. In onze eigen kwekerij wordt iedere stap nauwlettend gecontroleerd en opgevolgd.

Wildvangst wordt hierdoor overbodig, waardoor de druk op de zwaar bedreigde natuurlijke populaties van de steur volledig is weggevallen.

Al onze verschillende soorten kaviaar kunnen besteld worden in vacuüm verpakte potjes. Dankzij deze techniek wordt oxidatie van de kaviaar vermeden en verlengen we de houdbaarheid aanzienlijk.





ROYAL BELGIAN
CAVIAR

Purificatie

Dit is de laatste fase van het kweekproces. Bij deze techniek worden de vissen enkele weken voor de oogst in perfect zuiver water geplaatst. Alleen door dit proces grondig uit te voeren verkrijgen we de meest smakvolle kaviaar.



ROYAL BELGIAN
CAVIAR

Onze soorten Kaviaar

Royal Belgian Caviar biedt 5 soorten kaviaar aan.
Al onze kaviaarsoorten zijn 100% Belgisch, 100% natuurlijk & bereid op traditionele wijze.

GOLD LABEL

PLATINUM

OSIETRA

WHITE PEARL

BELUGA



GOLD LABEL

**Soort:**

Siberische steur of kruising tussen Russische en Siberische steur

Latijnse naam:

Acipenser baeri of hybride tussen *Acipenser gueldenstaedti* & *Acipenser baeri*

Productiemethode:

Malossol (licht gezouten) kaviaar bereid op de traditionele wijze

Diameter eitjes:

2,7mm tot 3,2mm (klein tot gemiddeld)

Leeftijd steur:

Minstens 5/6 jaar

Kleur van de eitjes:

Van diep donkergroen tot zwart

Smaak:

Ziltig, gevolgd door een rijke, romige smaak met een aangename subtiele nasmaak

Oorsprong:

België

Verkrijgbaar in:**Soort:**

Kruising tussen Russische en Siberische steur

Latijnse naam:

Hybride tussen *Acipenser gueldenstaedti* & *Acipenser baeri*

Productiemethode:

Malossol (licht gezouten) kaviaar bereid op de traditionele wijze

Diameter eitjes:

2,9mm tot 3,4mm (gemiddeld)

Leeftijd steur:

Minstens 7/8 jaar

Kleur van de eitjes:

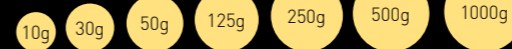
Olijfgroen tot diep donkergroen

Smaak:

Stevige eitjes met ziltige, romige smaak en een subtiele nootachtige toets

Oorsprong:

België

Verkrijgbaar in:

PLATINUM



OSIETRA



Soort:

Steur voornamelijk afkomstig uit de Kaspische zee regio, ook wel Russische steur genoemd

Latijnse naam:

Acipenser gueldenstaedti

Productiemethode:

Malossol (licht gezouten) kaviaar bereid op de traditionele wijze

Diameter eitjes:

2,9mm tot 3,4mm (gemiddeld)

Leeftijd steur:

Minstens 9/10 jaar

Kleur van de eitjes:

Variërend van olijfgroen tot donkergroen, soms zelfs amberkleurig

Smaak:

Aangenaam mondgevoel met ziltige en typische nootachtige smaak gevolgd door toetsen van mineraliteit

Oorsprong:

België

Verkrijgbaar in:



Soort:

Albino Sterlet steur

Latijnse naam:

Acipenser ruthenus (variëteit albino)

Productiemethode:

Malossol (licht gezouten) kaviaar bereid op de traditionele wijze

Diameter eitjes:

2,2mm tot 2,7mm (klein)

Leeftijd steur:

Minstens 4 jaar

Kleur van de eitjes:

Unieke parelachtige kleur

Smaak:

Rijke boterachtige, ziltige en romige smaak die smelt op de tong

Oorsprong:

België

Verkrijgbaar in:



WHITE PEARL



BELUGA



Soort:

Beluga steur

Latijnse naam:

Huso huso

Productiemethode:

Malossol (licht gezouten) kaviaar bereid op de traditionele wijze

Diameter eitjes:

Minstens 3,5mm [groot]

Leeftijd steur:

Minstens 18 jaar

Kleur van de eitjes:

Grijsachtige Ebbenhouten schijn

Smaak:

Delicate ziltige smaak gevolgd door rijke, boterachtige en romige toetsen met een ongelooflijke verfijnde nasmaak

Oorsprong:

België

Verkrijgbaar in:



ROYAL BELGIAN
CAVIAR

TASTING ADVIES

Om alle aroma's van kaviaar optimaal te ervaren, is het niet nodig om veel meer dan een stukje brood of een blini met een beetje echte boter of zure room te serveren. Perfect met een glaasje frisse witte wijn of Champagne.

Zelfs wanneer kaviaar in een gerecht wordt gebruikt, is eenvoud troef. Voorkom vooral een overvloed aan smaken. Kaviaar serveer je best koel. Bij een warme bereiding serveer je de kaviaar best apart op het bord of in een gekoeld glaasje.

Gebruik steeds parelmoeren, houten of plastic lepeltjes. Contact met metaal en vooral zilverwerk is nefast voor de goede smaak van de kaviaar.





ROYAL BELGIAN
CAVIAR

PRAKTISCHE TIPS

De bewaartemperatuur van kaviaar is van essentieel belang om de kwaliteit te waarborgen. De meest ideale temperatuur ligt tussen -2°C en $+4^{\circ}\text{C}$. Bij een professionele kaviaarhandelaar is de kaviaar optimaal gekoeld. Na aankoop de kaviaar zo snel mogelijk in de koelkast bewaren. Serveer kaviaar, indien mogelijk, gekoeld op ijs. Kaviaar is bijzonder gevoelig voor oxidatie. Bij blootstelling aan lucht gaan snel smaakwijzigingen ontstaan die nadelig zijn voor de kwaliteit. Open het potje net voor het serveren en gebruik het bij voorkeur volledig. Een restje kan de volgende dag reeds een andere smaak hebben.



Als echte kaviaarproducent zweren wij bij de traditionele eeuwenoude bereidingsmethode. We geloven dat enkel deze methode, die uitsluitend gebruik maakt van niet geövuleerde eieren, een kwaliteitsgarantie kan bieden.

Vandaag is, omwille van de geldende reglementering opgelegd door CITES, de steurvangst in de Kaspische Zee regio en dus ook de aanvoer van wildvang kaviaar volledig verboden. Hierdoor heeft de kweek van de steur of de acipensericultuur de laatste 20 jaar een enorme ontwikkeling doorgemaakt, waardoor kaviaar nog uitsluitend afkomstig is uit aquacultuur.

Royal Belgian Caviar is sinds begin jaren '90 actief in de steurteelt. Onze eerste kaviaar brachten we in 2002 op de markt.





ROYAL BELGIAN
CAVIAR

www.royalbelgiancaviar.be



Oude Kaai 26
2300 TURNHOUT
BELGIUM

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

info@royalbelgiancaviar.be