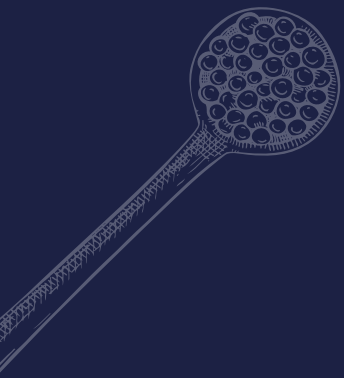
Kaviari

PARIS

TROFELIA

PROMOTING FOOD



Μια φορά κι έναν καιρό ήταν το χαβιάρι

*Από την αλιεία στην εκτροφή*

Το χαβιάρι προέρχεται από τα αυγά του οξύρρυγχου. Αυτό το προγονικό ψάρι ζει κυρίως στην άγρια φύση στα νερά της Κασπίας Θάλασσας, που βρέχει τις ακτές του Ιράν και της Ρωσίας. Το Ιράν είναι εδώ και πολλά χρόνια ο πιο διάσημος παραγωγός άγριου χαβιαριού με τρεις από τις καλύτερες ποικιλίες. Beluga, Oscietra και Sevruga.

*by Trofelia*

Μια φορά κι έναν καιρό ήταν η Kaviari

*Κληρονομιά*

40 και πλέον χρόνια, από την εποχή του άγριου ιρανικού χαβιαριού, η οικογένεια της Kaviari συλλέγει από την πηγή τους και ωριμάζει καθημερινά τα πιο εκλεπτυσμένα χαβιάρια.

*Η Επιλογή της Φάρμας*

Όταν το 2008 το είδος ανακηρύχθηκε προστατευόμενο και απαγορεύτηκε η αλιεία του στην Κασπία, οι παραγωγοί χαβιαριού στράφηκαν στην εκτροφή οξύρρυγχου σε μεγάλες φυσικές εκτάσεις ανά τον κόσμο. Η Kaviari ήταν από τις πρώτες εταιρείες που υιοθέτησε αυτή τη φιλική προς το περιβάλλον προσέγγιση, ενώ ταυτόχρονα απόκτησε τεχνογνωσία, που μεταλαμπαδεύτηκε από Ιρανούς δασκάλους. Συνεργάζεται αποκλειστικά με φάρμες που εκτρέφουν ενδημικά είδη σε τοπικό επίπεδο, επιβλέπει και καθοδηγεί τη διαδικασία, συνεισφέροντας την τεχνογνωσία της και τηρώντας τρία κριτήρια: την ποιότητα του νερού, την καλή διαβίωση του οξύρρυγχου και τις πιστοποιημένες ζωοτροφές χωρίς ΓΤΟ και αντιβιοτικά

*Η Ωρίμανση*

Η Kaviari ωριμάζει όλα της τα χαβιάρια στα εργαστήριά της. Ο Bruno Higos, master στο χαβιάρι για πάνω από 30 χρόνια, παρακολουθεί συνεχώς την εξέλιξη των αυγών και την ωρίμανσή τους σε ψυχρή αποθήκευση. Σαν τον επικεφαλής του κελαριού, παρατηρεί, μυρίζει και δοκιμάζει κάθε παρτίδα έως ότου το χαβιάρι φτάσει σε πλήρη ωρίμανση, με τα διακριτικά του αρώματα, ιωδιούχα, ξυλώδη, βουτυρώδη ή με νότες ξηρών καρπών, ανάλογα με την ποικιλία.

***Η Ιχνηλασιμότητα***

Η ιχνηλασιμότητα είναι απαραίτητη για την Kaviari. Η επιχείρηση διαθέτει εργαστήριο που συμμορφώνεται με τα πρότυπα HACCP, για τέλειο έλεγχο της ασφάλειας και της υγιεινής των τροφίμων. Σε κάθε παρτίδα χαβιαριού πραγματοποιούνται μικροβιολογικές αναλύσεις. Η εταιρεία διαθέτει επίσης πιστοποιητικά υγείας και άδειες CITES για εισαγωγές και εξαγωγές, διασφαλίζοντας αυστηρό έλεγχο ιχνηλασιμότητας όλων των παρτίδων χαβιαριού που πωλούνται.

***Η Εκπαίδευση***

Η εκπαίδευση είναι κομμάτι του DNA της εταιρίας. Η Kaviari ίδρυσε το 'Manifacture' στα ιστορικά εργαστήρια της εταιρείας στο No 13 της rue de l'Arsenal. Ένα εκπαιδευτικό μονοπάτι, ένα εργαστήριο γευσιγνωσίας, μια αίθουσα προβολών, μια κουζίνα και ένα τραπέζι φιλοξενίας… Σε αυτό το μοναδικό μέρος στο Παρίσι, το κοινό μπορεί να ανακαλύψει την ιστορία του χαβιαριού, να λάβει μέρος σε εργαστήρια χαβιαριού και γεύματα με σεφ και να απολαύσει σπιτική μαγειρική και ασυνήθιστα 'παντρέματα' με χαβιάρι

# TRANSMONTANUS CAVIAR

Ο λευκός οξύρρυγχος, με την επιστημονική ονομασία "Acipenser transmontanus", είναι ένα μεγαλοπρεπές ψάρι του γλυκού νερού. Το χαβιάρι Transmontanus είναι ο καρπός της σπάνιας υπομονής. Εκπλήσσει με το μέγεθος των αυγών του, σχεδόν αντίστοιχο του Belluga. Στο στόμα αναπτύσσει πολύ βουτυρώδεις γεύσεις με νότες ξύλου, ''σκάει'' εύκολα και έχει κρεμώδη υφή.

“

Απολαύστε το σκέτο ή πάνω σε blini με σαμπάνια. Συνδυάζεται όμορφα με ποσαρισμένο αυγό ή πατάτα ή λαχανικά, με δροσερή gazpacho, σε pancake με φρέσκο σύκο & δυόσμο.

**Μέγεθος σφαίρας**
μεσαίο 2.4-3.0 mm
**Χρώμα**
μαύρο ανθρακί
**Χώρα εκτροφής**
Ιταλία
**Διατηρείται**
0-4C
**Μετά το άνοιγμα**
ανάλωση σε 3 ημέρες

# BAERI CAVIAR

Προέρχεται από τον οξύρρυγχο "Acipenser baerii", ένα ψάρι που κατάγεται από τη Σιβηρία. Σήμερα, αυτό το είδος εκτρέφεται κυρίως στη Γαλλία στη λεκάνη της Aquitaine. Οι οξύρρυγχοι εκτρέφονται σε λεκάνες γλυκού νερού, κάτω από βέλτιστες συνθήκες που εγγυώνται ανώτερη ποιότητα.

Το Baeri έχει μικρά έως μεσαία αυγά, μικρότερα από εκείνα άλλων ειδών, σε εβένινες αποχρώσεις με ανοικτόχρωμες ανταύγειες. Χαμηλό σε ιώδιο και μέτρια αλμυρό, θα ικανοποιήσει τους εκλεκτούς ουρανίσκους με τη διακριτική του πολυπλοκότητα.

“

Αναγνωρίζεται από την ιωδιούχα & γήινη γεύση με νότες αποξηραμένων φρούτων και μεταξένιο άρωμα. Η υφή του είναι λεπτή και κρεμώδης. Καταναλώνεται σκέτο με σαμπάνια και συνοδεύει εξαιρετικά ωμά όστρακα, αυγά, σαλάτες, ένα μαλακό κατσικίσιο τυρί ή μια φρέσκια burrata.

**Μέγεθος σφαίρας**
μικρό προς μεσαίο 2.4-3.0 mm
**Χρώμα**
σκούρο γκρι με χρυσούς τόνους
**Χώρα εκτροφής**
Γαλλία
**Διατηρείται**
0-4C
**Μετά το άνοιγμα**
ανάλωση σε 3 ημέρες

# OSCIETRA PRESTIGE CAVIAR

Το χαβιάρι oscietra προέρχεται από τον οξύρρυγχο "Acipenser gueldenstaedtii". Είναι ένα δύσκολο ψάρι στην εκτροφή που απαιτεί τεχνογνωσία και πολύ χρόνο για την παραγωγή του. Εκτρέφεται κυρίως στην Ιταλία και την Κίνα, αλλά πολλές άλλες φάρμες (Ισραήλ, Βουλγαρία, Ουρουγουάη κ.λπ.) συμβάλλουν στην παραγωγή του χαβιαριού oscietra. Τα αυγά του είναι καλού μεγέθους, με κεχριμπαρένιες έως χρυσές αποχρώσεις.

“

Το Oscietra αναπτύσσει λεπτές θαλασσινές γεύσεις και λεπτές γεύσεις ξηρών.
Το απολαμβάνουμε σκέτο ή σε απλές παρασκευές όπως κράκερ, blinis, ή τοστ.
Αναδεικνύει υπέροχα κρύα και ζεστά πιάτα λαχανικών, ψαρικών ή/και κρεάτων.

**Μέγεθος σφαίρας**
μεσαίο προς μεγάλο 2.5-3.5 mm
**Χρώμα**
κεχριμπαρένιο προς χρυσό
**Χώρες εκτροφής**
Ιταλία, Κίνα
**Διατηρείται**
0-4C
**Μετά το άνοιγμα**
ανάλωση σε 3 ημέρες

# KRISTAL®
# CAVIAR

Το χαβιάρι KRISTAL® της Kaviari προέρχεται από υβριδικό οξύρρυγχο με διασταύρωση των ειδών "Acipenser schrenckii'' & ''Huso Dauricus". Εκτρέφεται στην Κίνα σε μεγάλες φυσικές φάρμες.

Το Kristal® είναι το αγαπημένο χαβιάρι στα μενού των επώνυμων chefs.

Χρώμα λαδί, σκούρο προς ανοιχτό, με χρυσές ανταύγειες, οι μπίλιες του Kristal® είναι πολύ σφιχτές και η αίσθηση τους στο στόμα μοναδική. Αναπτύσσει πλούσιες και σύνθετες γεύσεις, με νότες φρέσκου αμύγδαλου.

“

Αυτό εκλεπτυσμένο χαβιάρι ταιριάζει τέλεια με υλικά όπως η crème fraîche και απογειώνει ζεστές παρασκευές.

**Μέγεθος σφαίρας**
μεσαίο προς μεγάλο 2.5-3.5 mm
**Χρώμα**
σκούρο κεχριμπαρένιο προς χρυσό
**Χώρα εκτροφής**
Κίνα
**Διατηρείται**
0-4C
**Μετά το άνοιγμα**
ανάλωση σε 3 ημέρες

# IMPERIAL BELUGA CAVIAR

Από τα πιο πολυτελή εδέσματα, το χαβιάρι Beluga προέρχεται από το Ιράν, από τον οξύρρυγχο «Huso Huso», και είναι το πιο διάσημο από τα χαβιάρια καθώς είναι το πιο σπάνιο.

Ο Beluga ή ''Huso Huso'' είναι ο μεγαλύτερος από τους οξύρρυγχους, σε φυσικό περιβάλλον μπορεί να φτάσει τα 6 μέτρα, ενώ το βάρος κυμαίνεται από 100kg έως 1000kg! Είναι το μοναδικό σαρκοφάγο του είδους του. Σήμερα, πολύ λίγες φάρμες εκτρέφουν αυτό το είδος γιατί χρειάζονται τουλάχιστον 15 χρόνια για να γεννήσει το ψάρι τα πρώτα του αυγά.

Το χαβιάρι Beluga αναγνωρίζεται εύκολα χάρη στο μέγεθος των μεγάλων αυγών του αλλά κυρίως στο χρώμα του που ποικίλλει από ανοιχτό γκρι, γκρι περλέ έως ένα μοναδικό σκούρο γκρι. Τα αυγά του χαβιαριού Beluga σκάνε εύκολα στον ουρανίσκο προσφέροντας λεπτές βουτυρώδεις νότες, ασύγκριτη ιωδιούχο δομή με μακρά επίγευση.

“

Σκέτο ή σε ένα blini με ανάλατο φρέσκο βούτυρο με τη συνοδεία ενός ποτηριού λευκού ξηρού Chablis, αφρώδους Σαμπάνιας ή Vodka.

**Μέγεθος σφαίρας**
μεγάλο 3.0-4.0 mm
**Χρώμα**
γκρι ελεφαντί
**Χώρες εκτροφής**
Ιταλία, Κίνα
**Διατηρείται**
0-4C
**Μετά το άνοιγμα**
ανάλωση σε 3 ημέρες

## Μικρά tips γευσιγνωσίας

### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
Το χαβιάρι δεν πρέπει να είναι ούτε πολύ κρύο ούτε πολύ ζεστό. Σας συνιστούμε να βγάλετε το χαβιάρι από το δοχείο του περίπου δέκα λεπτά πριν το σερβίρετε.

### ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Συνιστούμε ανεπιφύλακτα να χρησιμοποιήσετε ένα φιλντισένιο ή ξύλινο κουτάλι. Έτσι θα αποφευχθεί η αλλοίωση της γεύσης του χαβιαριού. Τα μεταλλικά σκεύη πρέπει επίσης να αποφεύγονται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν αντίστοιχη αλλοίωση.

### ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ
Τοποθετήστε το χαβιάρι σας σε ένα 'στρώμα' πάγου ή ξηρού πάγου για να διατηρείται σε δροσερή θερμοκρασία. Αποφύγετε να σερβίρετε χαβιάρι σε μεταλλικό μπολ για να διατηρήσετε τη γεύση του. Καλό είναι να μην αναδεύετε το χαβιάρι για να αποφύγετε της διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και να διατηρήσετε την υφή των κόκκων και τα αρώματα.

### PAIRING
*Σαμπάνια:* μια κλασική επιλογή, αλλά η φρεσκάδα της ενισχύει τη φρεσκάδα του χαβιαριού και η ελαφρότητά της βοηθά στην εξισορρόπηση του πλούτου των κόκκων.
*Βότκα:* πιο παραδοσιακή αλλά εξακολουθεί να είναι δημοφιλής. Η αγνότητα και η απαλότητά της συνδυάζονται τέλεια με τη λεπτή γεύση του χαβιαριού.

Το χαβιάρι μπορείτε να το απολαύσετε σε φρυγανισμένο ψωμί ή ένα ελαφρώς βουτυρωμένο blini για τραγανή υφή που έρχεται σε αντίθεση με την απαλότητα των σφαιρών του. Μπορείτε επίσης να το απολαύσετε μόνο του ή με μια πινελιά φρέσκιας κρέμας ή να το προσθέσετε σε κάποια από τα πιάτα σας, φέρνοντας μοναδικές γεύσεις στις παρασκευές σας.

### ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ
Για να εκτιμήσουν τις γεύσεις του χαβιαριού, ορισμένοι γνώστες τοποθετούν μια ποσότητα στη γωνία του αντίχειρά τους και μετά το φέρνουν στο στόμα τους. Αυτή η τεχνική γευσιγνωσία x ζεσταίνει απαλά τους κόκκους του χαβιαριού, απελευθερώνοντας τα αρώματά του. Ή σερβίρετε μια σεβαστή ποσότητα ποσότητα χαβιαριού στο κουτάλι σας και απολαύστε το αργά, αφήνοντας τις σφαίρες να σκάσουν στον ουρανίσκο σας.

Προτεινόμενες συνταγές με χαβιάρι
www.kaviari.fr/en/homemade-recipes/#section-recettescaviars

Καλή απόλαυση!

Kaviari

PARIS

TROFELIA

PROMOTING FOOD