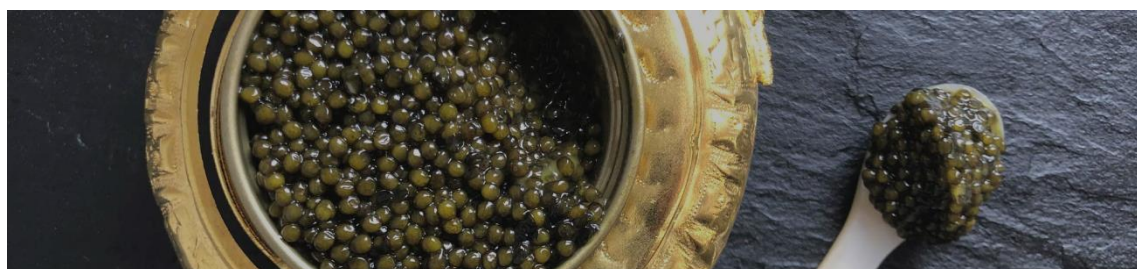


Caviar Imperial Beluga 000

Es el más grande de los esturiones gracias a su tamaño a partir de los 2 metros de largo y su peso superior a los 400 kg. Su edad de maduración está entre los 17 – 20 años pudiendo llegar a vivir hasta 100 años. El tamaño del huevo va de los 2 a los 3,5 mm siendo su color un gris oscuro con luces más claras y con una forma geométrica parecida a la de un eclipse.

Sin duda, el caviar de Beluga es el epítome de la mayor exclusividad en el mundo gourmet por su sabor cremoso, complementado por unas huevas de piel tierna y delgada que al final, le confiere un carácter distintivo. Su granulometría es la mayor de todas las clases de caviar.



Caviar Oscietre

La edad de maduración de este caviar va de los 12 a 15 años, llegando a vivir unos 50 años. Su peso se encuentra entre los 30 y 70 kg, con una largura de 2 metros. Su tonalidad es avellanos oscuro a claro aunque, también se han dado de color blanco. Su diámetro es de 2 a 3 mm y tiene una forma esférica.

El caviar de Oscietre procede del esturión más conocido del Mar Caspio, el *Acipenser Gueldenstaedtii*. Su caviar es de tamaño medio y relativamente compacto con un autentico sabor característico, fino, de avellanas que siempre deleita a los mejores gourmets.

