



Persian Caviar Collection

La tradizione dell'Iran, l'anima del lusso.



Il Re Del Caviale

Il caviale Beluga è il più raro e prestigioso al mondo, un autentico simbolo di eleganza e perfezione culinaria.

Le sue grandi perle, con un diametro compreso tra 2,8 e 3,2 mm, offrono un'esperienza sensoriale unica, in cui cremosità e raffinatezza si fondono in perfetta armonia.

Aspetto

Il nostro Beluga presenta tonalità che vanno dal grigio profondo all'antracite.

I grani di grandi dimensioni, leggermente ruvidi in superficie, rivelano una consistenza morbida e delicata, segno inconfondibile di una qualità eccezionale.

Aroma

Elegante e intenso all'olfatto, sprigiona un profumo leggermente salato con sottili note di brezza marina e raffinate sfumature minerali.

Gusto

Complesso e ricco, il sapore inizia con una dolcezza morbida e cremosa che si apre progressivamente in una profonda e persistente nota marina.

Un equilibrio perfetto tra morbidezza e intensità che lo rende davvero inimitabile.

Consistenza

Morbido e vellutato, si scioglie delicatamente al palato.

Il retrogusto, raffinato e lievemente salmastro, persiste con eleganza lasciando una sensazione di armonia e sofisticatezza.

Caviale Beluga



Caviale Osetra



Il Gusto Raffinato

Spesso considerato il più elegante tra i caviali tradizionali, offre un gusto morbido e burroso accompagnato da una delicata freschezza marina, che rivela un equilibrio e una complessità straordinaria.

Le sue perle di media grandezza, con diametro compreso tra 2,5 e 2,8 mm, variano di colore dal marrone scuro all'ambra dorata, riflettendo la naturale diversità di questa specie nobile.

Aspetto

Perle di dimensioni medie e uniformi, con superficie lucente e consistenza soda.

Il colore varia dal grigio scuro e marrone profondo fino a delicate sfumature dorate, evocando ricchezza e raffinatezza.

Aroma

Elegante e delicato, con note leggere di nocciola e frutta che si fondono a un profumo limpido di mare.

L'aroma è soffice, piacevole e perfettamente equilibrato.

Gusto

Delicato ma espressivo, con note burrose e di nocciola, accompagnate da soffici sfumature di crema e sale.

Il caviale Osetra offre un gusto rotondo e armonioso, che persiste con eleganza senza mai dominare il palato.

Consistenza

Setoso e compatto, con una membrana leggermente più soda rispetto al Beluga. Ogni granello si apre delicatamente, rilasciando sapori morbidi e bilanciati, e lasciando un retrogusto raffinato e persistente di freschezza e finezza.

La Sottile Armonia

Tra i caviali classici, è conosciuto per il suo carattere morbido ed equilibrato e per il gusto raffinato e persistente.

Le sue perle più piccole, di circa 2,0 mm di diametro, sono perfettamente uniformi e mostrano eleganti sfumature che vanno dal grigio argento all'antracite profondo.

Il Sevruga è apprezzato dagli intenditori per la sua espressione delicata e per l'eccezionale equilibrio tra morbidezza e intensità.

Aspetto

Grani fini e uniformi, con sfumature che variano dal grigio al nero.

Le perle piccole, leggermente venate, rivelano una consistenza tenera e delicata che ne esalta il carattere raffinato.

Aroma

Elegante e leggermente salato, con note delicate di nocciola tostata e una sottile mineralità. Il profumo è pulito, sofisticato e piacevolmente equilibrato.

Gusto

Morbido e armonioso, offre una leggera dolcezza che si evolve gradualmente in un gusto ricco e ben equilibrato.

Note di burro e frutta secca tostata completano il profilo, donando al Sevruga la sua identità elegante e distintiva.

Consistenza

Morbido e setoso, con grani fini e uniformi. Le perle si sciolgono delicatamente, lasciando una sensazione persistente di morbidezza e raffinatezza che definisce questo caviale elegante.

Caviale Sevruga



Caviale Baerii

L'Equilibrio Elegante

È apprezzato per il suo gusto delicato ma persistente, che unisce una cremosità vellutata a una profonda nota di nocciola.

Le perle di dimensioni medio-piccole mostrano una gamma affascinante di colori, dal marrone profondo e grigio antracite fino a tenui tonalità dorato-oliva.

Rinomato per la sua versatilità ed equilibrio, il Baerii offre un'esperienza di gusto sofisticata, capace di conquistare tanto gli intenditori quanto chi si avvicina per la prima volta al mondo del caviale.

Aspetto

Perle di dimensioni medio-piccole, perfettamente definite e uniformi nella consistenza.

Le loro sfumature naturali variano dal grigio scuro al nero, con riflessi bruni e dorati che ne esaltano l'eleganza visiva.

Aroma

Delicato e invitante, con lievi note di frutta secca tostata e un calore burroso.

La fragranza è raffinata, fresca e piacevolmente armoniosa.

Gusto

Cremoso ed espressivo, rivela sfumature di nocciola, burro e delicate note minerali.

Il sapore è pieno e persistente, si evolve con transizioni morbide e una dolce complessità che rimane perfettamente equilibrata.

Consistenza

Morbido e compatto, con grani fini e uniformi che si sciolgono lentamente al palato.

Ogni perla si apre con delicatezza, rilasciando note ricche e aromatiche e lasciando una sensazione raffinata di profondità e armonia.



La Leggenda Dorata

Questo caviale raro, prodotto solo da pochi esemplari albini della specie Huso huso, deve il suo straordinario colore bianco-dorato a una caratteristica genetica naturale: l'assenza di melanina. La sua tonalità luminosa e il gusto raffinato lo hanno reso un simbolo intramontabile di prestigio e lusso, offrendo un'esperienza di degustazione davvero unica. La consistenza è straordinariamente morbida e cremosa, mentre il profilo aromatico rivela una complessità armoniosa, elegante, equilibrata e persistente.

Aspetto

Grandi perle delicate, con una lucentezza bianco-dorata e una superficie perfettamente liscia. La loro luminosità e uniformità rendono questo caviale un gioiello raro, sia alla vista che al palato.

Aroma

Raffinato e sofisticato, con un profumo delicato che esprime purezza e una sottile complessità aromatica. Note di burro e lievi sfumature di frutta secca ne arricchiscono il carattere elegante.

Gusto

Morbido e stratificato, con una dolcezza cremosa iniziale che si trasforma delicatamente in note burrose e di nocciola, accompagnate da una profondità soffice e persistente. Ogni assaggio rivela nuove sfumature, dalla leggera fruttuosità alla rotondità vellutata.

Consistenza

Eccezionalmente morbido e cremoso, con una membrana setosa che si scioglie delicatamente al palato. Ogni perla si dissolve con naturalezza, lasciando una sensazione raffinata e persistente di armonia e sofisticatezza.

Caviale Sterlet / Almas



PACK SIZE



50g\1.76oz

100g\5.29oz

250g\8.82oz

500g\17.64oz

1000g\35.27oz



Chi Siamo

Ci occupiamo principalmente della selezione, importazione ed esportazione di caviale pregiato, ricercato in Persia.

Offriamo a rivenditori e clienti la migliore selezione di caviale Beluga, Sterlet, Asetra, Sevruga e Baeri.

La nostra filosofia è semplice: la salute e il benessere degli storioni determinano la qualità del nostro caviale.

Abbiamo selezionato i produttori che rappresentano la supremazia iraniana nel mondo, espressione della passione per l'allevamento e la produzione del miglior caviale.

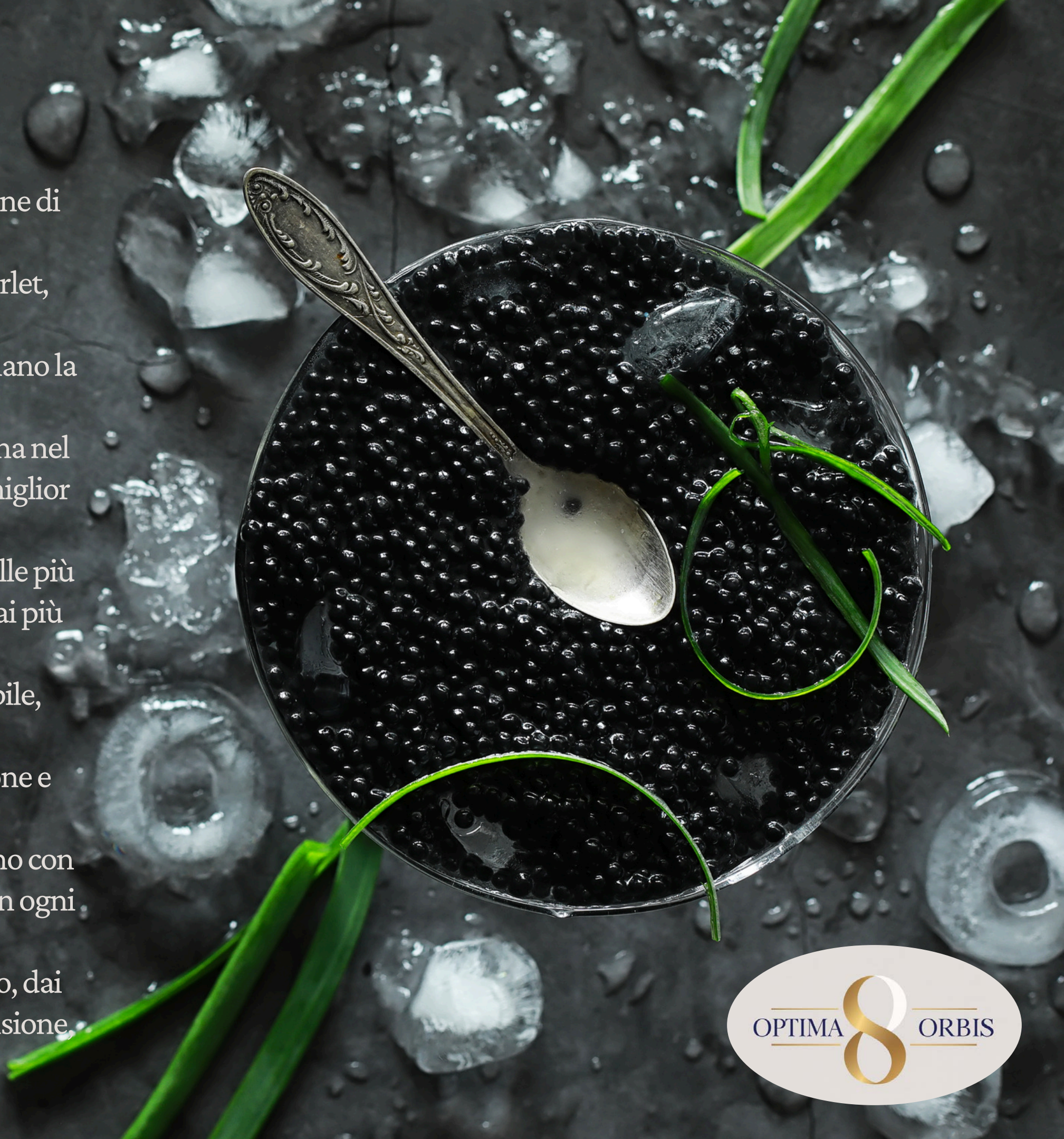
Un impegno costante verso l'eccellenza unisce il rispetto per la tradizione alle più moderne tecnologie di produzione, con pazienza, precisione e attenzione ai più alti standard.

Un team di esperti produce caviale completamente sostenibile e tracciabile, destinato a chef e specialisti di alto livello.

Questo gruppo vanta decenni di esperienza nell'allevamento dello storione e nella produzione di caviale.

Ricercatori e biologi qualificati monitorano costantemente i pesci e regolano con cura la loro alimentazione, garantendo un equilibrio nutrizionale perfetto in ogni fase dell'allevamento.

Siamo animati dalla passione di offrire un prodotto che venga riconosciuto, dai palati più esperti di tutto il mondo, come uno dei migliori caviali per dimensione, gusto, colore e valore nutrizionale.



La precisione è fondamentale per creare le condizioni ideali alla produzione di caviale.

L'impianto di allevamento utilizza tecnologie all'avanguardia per controllare ogni fase e ogni aspetto del processo di allevamento dello storione, ed è dotato di rigorosi sistemi di controllo qualità e di tecnici altamente qualificati.

Il personale, di grande esperienza, seleziona e alleva solo le migliori femmine di storione.

L'impiego di acque pure e pulite, unite a temperature e correnti accuratamente calibrate, garantisce che ogni esemplare venga nutrito nelle condizioni ottimali e che le uova vengano prelevate nel momento più appropriato.

Metodologia



Una tecnologia riproduttiva delicata e precisa garantisce ai clienti un caviale in condizioni perfette.

La nutrizione dei pesci svolge naturalmente un ruolo fondamentale nella produzione di un caviale eccellente; per questo motivo, il programma alimentare viene definito con cura in ogni fase della crescita, assicurando equilibrio e qualità costanti.



www.optimaorbis.com
info@optimaorbis.com