

CAVIAR

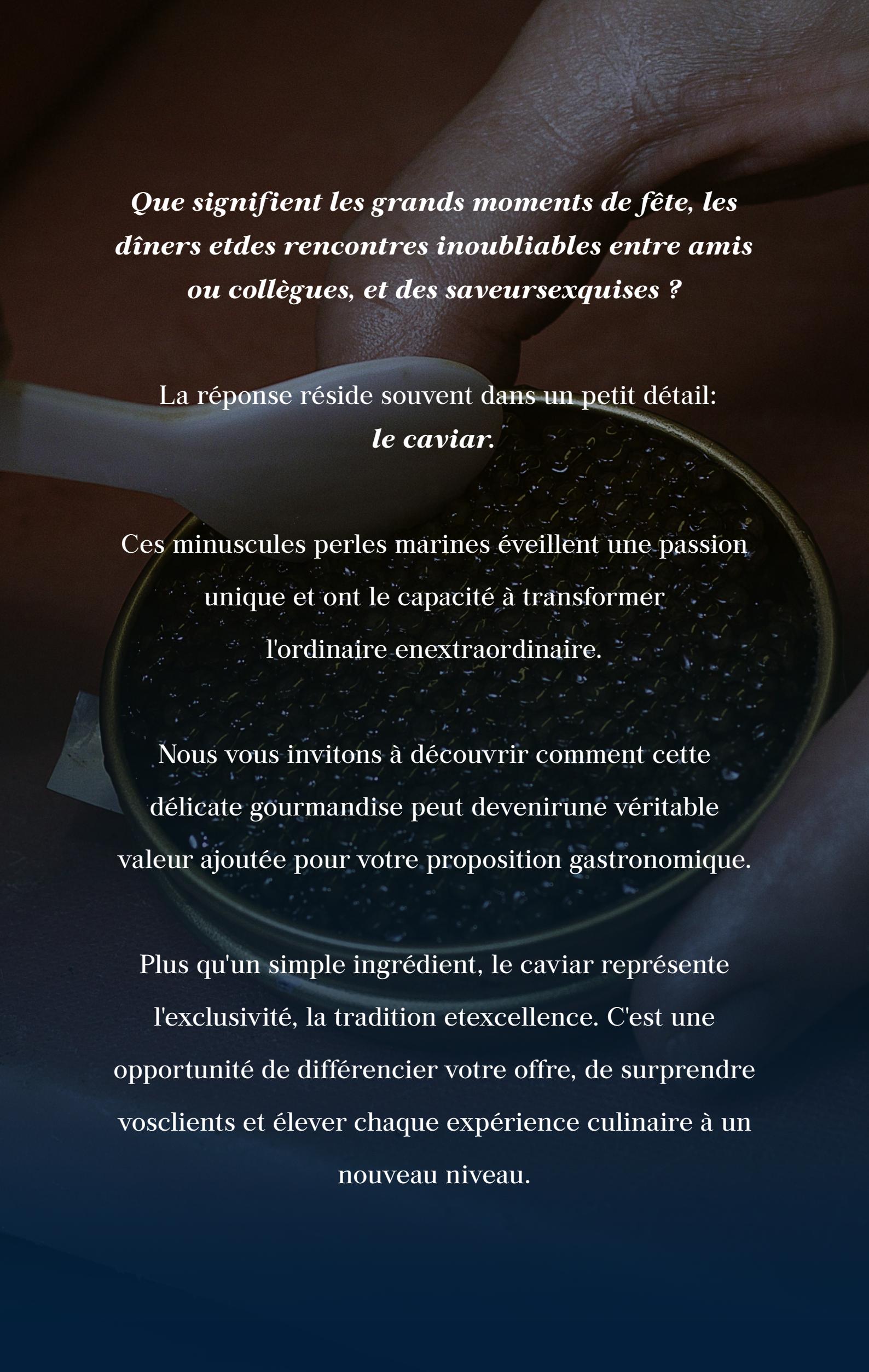


S

SERPESKA

EXQUISITÉ

UNE BOUCHÉE DE PLAISIR



Que signifient les grands moments de fête, les dîners et des rencontres inoubliables entre amis ou collègues, et des saveurs exquises ?

La réponse réside souvent dans un petit détail:
le caviar.

Ces minuscules perles marines éveillent une passion unique et ont le capacité à transformer l'ordinaire en extraordinaire.

Nous vous invitons à découvrir comment cette délicate gourmandise peut devenir une véritable valeur ajoutée pour votre proposition gastronomique.

Plus qu'un simple ingrédient, le caviar représente l'exclusivité, la tradition et l'excellence. C'est une opportunité de différencier votre offre, de surprendre vos clients et éléver chaque expérience culinaire à un nouveau niveau.

EXQUISITÉ PAR SERPESKA

Exquisité est la marque de caviar développée par Serpeska, conçue pour refléter l'exquisité, la finesse et l'élegance d'une délicatesse véritablement exceptionnelle, désirée et sélectionnée.

Inspiré par l'art du raffinement, Exquisité propose une expérience gourmande unique, conçue pour satisfaire les palais les plus exigeants.

De plus, nous offrons aux entreprises et aux commerces un service entièrement personnalisé, adapté à vos besoins spécifiques :

Variété de poids (20, 30, 50, 100 ou 250 gr.)

Options de personnalisation

Livraison efficace et flexible



Une bouchée de plaisir.



Le caviar est le résultat de la sélection d'œufs d'esturgeon femelle, un poisson d'origine préhistorique qui habite notre planète depuis plus de 250 millions d'années et peut vivre jusqu'à 140 ans.

L'esturgeon étant une espèce menacée, le caviar actuellement vendu provient exclusivement d'une aquaculture contrôlée et durable.

Les fermes d'élevage d'esturgeons sont réparties dans tout le monde, en particulier ceux de la Chine, de l'Italie, La France, la Bulgarie, l'Espagne, la Russie, l'Iran, Israël, la Pologne et l'Uruguay, entre autres, contribuent activement à la préservation des différentes espèces de ce poisson précieux.

Il existe plus de 30 espèces d'esturgeons, mais dans notre activité, nous nous spécialisons dans les domaines suivants:

BELUGA IRANIEN

LE SOMMET DU LUXE GASTRONOMIQUE

Considéré comme le caviar le plus rare et le plus exclusif, il provient de la plus grande espèce d'esturgeon au monde, l'*Acipenser Huso Huso*, robuste et sauvage, dont la taille peut atteindre 4 mètres et un poids de 1.000 kilogrammes. Son poids normal est compris entre 150 et 300 kilos et la quantité de caviar obtenue de chaque femelle représente environ 15 % de son poids.

Le caviar Beluga est aussi rare qu'exceptionnel, avec des œufs plus gros (entre 3 et 4 mm) et une couleur nacrée. En bouche, il a un goût extrêmement délicat, soyeux et onctueux, avec des notes marines douces allant de la noisette à la noix, pour finir par une symphonie de saveurs.



TAILLE	FERMETÉ	COULEUR	PUISSEANCE	MATURATION
3 à 4 mm	Moyenne	Gris clair nacré	Moyenne/Élevée	1 à 6 mois

SEVRUGA IRANIEN

LA PLUS PURE EXPRESSION DE LA MER

Le caviar Sevruga provient de l'esturgeon *Acipenser stellatus*, également connu sous le nom d'esturgeon étoilé. C'est l'un des caviars les plus appréciés pour son goût intense et sa texture délicate, considéré comme un joyau de la gastronomie. Élevé de manière durable dans des fermes piscicoles certifiées, il perpétue la tradition de la mer Caspienne avec des normes de qualité modernes.

C'est l'un des caviars les plus intenses en goût malgré la taille relativement petite de ses grains, offrant une explosion de saveurs marines concentrées, suivie de nuances beurrées et salées.



TAILLE	FERMETÉ	COULEUR	PIUSSANCE	MATURATION
2 à 2,5 mm	Moyenne	Du gris au noir	Haute	1 à 6 mois

BAERI IRANIEN

ÉLÉGANCE ET SAVEUR RAFFINÉE

Le caviar Baeri est un joyau gastronomique issu de l'esturgeon sibérien (*Acipenser baerii*), élevé dans des eaux pures et contrôlées.

Ce caviar se distingue par ses perles de taille moyenne, de couleur brun foncé à noir charbon, et sa texture soyeuse qui fond délicatement en bouche.

Son goût est complexe et équilibré, avec des notes subtiles de noix et d'iode marin. Il a une finale propre, ce qui le rend excellent pour ceux qui apprécient l'équilibre et l'élégance plutôt que la puissance extrême.



TAILLE	FERMETÉ	COULEUR	PUISSEANCE	MATURATION
2,6 à 2,8 mm	Moyenne	Marron à noir	Faible / Moyenne	1 à 6 mois

The background of the image is a close-up, low-angle shot of dark blue ocean water. The surface is covered in fine, undulating ripples and small waves, creating a sense of depth and movement. The lighting is somewhat dim, emphasizing the rich blues and darker tones of the water.

WWW.SERPESKA.COM