

DE



ROYAL BELGIAN  
CAVIAR





ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

100% Belgisch

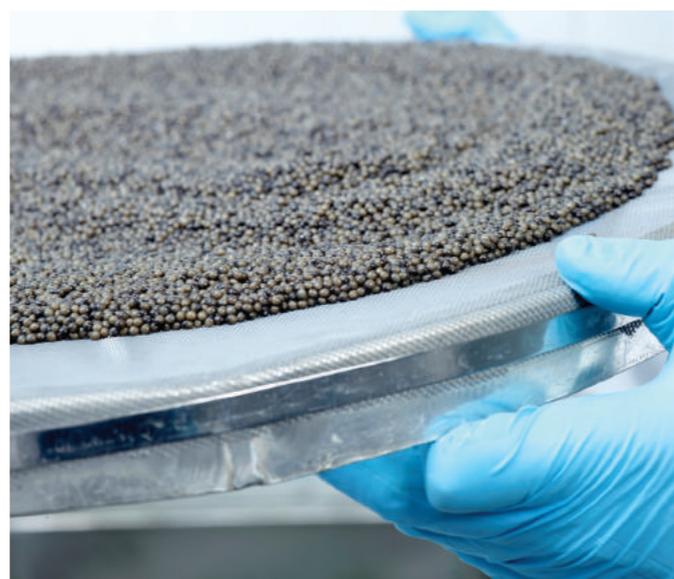
100% Naturprodukt

### 100% Leidenschaft

Royal Belgian Caviar kann mit Recht behaupten, einer der Pioniere des gezüchteten schwarzen Goldes zu sein. Im Jahr 2002 war Aqua Bio der erste belgische Kaviarproduzent auf dem Weltmarkt. Während der letzten 15 Jahre wurde „Royal Belgian Caviar“ einer der besten der Welt.

Viele Kaviar-Liebhaber, einschließlich Spitzenköche haben die Qualität und Klasse unseres belgischen Kaviars entdeckt und schätzen ihn. Kaviar wird bevorzugt während der Weihnachtszeit gekauft. Unser frisch hergestellte Kaviar ist aber auch zu allen anderen Zeiten des Jahres verfügbar.

Unser Königliche Belgier verleiht jeder Anlass einen Hauch von Festlichkeit.



ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

Vom Ei zum Kaviar

### 100% Kontrolle

Aqua Bio hat eine eigene Zucht verschiedener Störspesies aufgebaut. Daher müssen wir nicht mehr auf wild gefangene Störe zurückgreifen. Alle Stufen von befruchteten Eiern bis zur Kaviar-Produktion werden von Aqua Bio selbst durchgeführt. Denken Sie daran, dass der Fang wilder Störe verboten und damit illegal ist. Die einzige Möglichkeit Störe zu züchten besteht darin jeden Schritt des Lebens-Zyklus zu kontrollieren; wie wir es in unserer Zuchtanlage praktizieren. Wie schon erwähnt produziert Aqua Bio Kaviar in verschiedenen Sorten. Alle Kaviarsorten können in Vakuum verpackten Dosen bestellt werden, welche in 10g, 30g, 50g, 125g, 250g, 500g und 1kg-Einheiten für Sie verfügbar sind. Die Vakuumverpackung verhindert die Oxydation der Eier und verlängert derart erheblich deren Lagerfähigkeit.

### Die Art des Kaviars

Das Wort "Kaviar" ist vom türkischen Wort "khavyar" hergeleitet, welches heute „Eier“ bedeutet. Kaviar besteht einfach aus gesalzenen, unbefruchteten Stör-Eiern. Die Kunst, den vollkommenen Geschmack zu erzielen, hängt direkt von der Qualität der Stör-Eier ab, die in hohem Maße durch die Fütterung der Fische beeinflusst wird.

Viele Jahre der innerbetrieblichen Ernährungsforschung erlauben es uns eine sehr hohe Qualität zu erzeugen. Das erreichte Qualitätsniveau kommt dem traditionellen Stör-Kaviar aus Wildfängen sehr nahe.





ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

## Hälterung

Die Hälterung der Tiere ist der letzte Schritt im Produktionszyklus vor der Ernte. Die Störe werden mehrere Wochen in 100% reinem Quellwasser gehalten, um einen geschmacklich einwandfreien Caviar zu erhalten.



ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

Unsere Kaviar Sorten

Royal Belgian Caviar bietet 5 Arten von Kaviar an.  
Alle unsere Kaviar sind 100% belgisch, 100% natürlich und traditionell zubereitet.

GOLD LABEL

PLATINUM

OSIETRA

WHITE PEARL

BELUGA



## GOLD LABEL



**Type:**

Sibirischer Stör

**Lateinischer Name:**

*Acipenser Baeri* oder Kreuzung zwischen *Acipenser gueldenstaedti* & *Acipenser baeri*

**Produktionsmethode:**

Malossol Kaviar (wenig gesalzen) traditionell verarbeitet.

**Körnung:**

2.7mm bis 3.2mm

**Stör-Alter:**

Mindestens 5 bis 6 Jahre

**Farbe der Eier:**

Von tief dunkelgrün bis zu schwarz

**Geschmack:**

Salzig, mit vollem sahnigen Geschmack gefolgt von feinem den gesamten Mundraum füllendem Nachgeschmack.

**Herkunft:**

Belgien

**Erhältlich in:**

10g

30g

50g

125g

250g

500g

1000g

**Type:**

Kreuzung zwischen Russischer und Sibirischer Stör

**Lateinischer Name:**

*Hybrid zwischen Acipenser gueldenstaedti & Acipenser baeri*

**Produktionsmethode:**

Malossol Kaviar (wenig gesalzen) traditionell verarbeitet

**Körnung:**

2,9 mm bis 3,4mm

**Stör-Alter:**

Mindestens 7 bis 8 Jahre

**Farbe der Eier:**

Olivgrün bis dunkelgrün.

**Geschmack:**

Feste Eier mit einem salzigen sahnigen Geschmack und feinem nussartigem Nachgeschmack

**Herkunft:**

Belgien

**Erhältlich in:**

10g

30g

50g

125g

250g

500g

1000g

## PLATINUM



# OSIETRA

**Type:**

Stör hauptsächlich vom Kaspischem Meer,  
auch Russischer Stör genannt

**Lateinischer Name:**

*Acipenser gueldenstaedti*

**Produktionsmethode:**

Malossol Kaviar (wenig gesalzen) traditionell vorbereitet

**Körnung:**

2,9mm bis 3,4mm

**Stör-Alter:**

Mindestens 9 bis 10 Jahre

**Farbe der Eier:**

Verändert von Oliv zu dunkelgrün, manchmal  
sogar „amber“ farbig

**Geschmack:**

Angenehmer salziger mit typischer nussartiger  
Geschmack gefolgt von mineralartigen Noten

**Herkunft:**

Belgien

**Erhältlich in:****Type:**

Albino Sterlet Stör

**Lateinischer Name:**

*Acipenser ruthenus*

**Produktionsmethode:**

Malossol Kaviar (wenig gesalzen) Kaviar traditionell vorbereitet

**Körnung:**

2,2mm zu 2,7mm

**Stör-Alter:**

Mindestens 4 Jahre

**Farbe der Eier:**

Unique perlenmäßige (weiße) Farbe

**Geschmack:**

Reicher, butterartiger, salziger und  
sahniger Geschmack der auf der Zunge zergeht.

**Herkunft:**

Belgien

**Erhältlich in:**

# WHITE PEARL



# BELUGA



**Type:** Beluga Stör oder Hausen  
**Lateinischer Name:** *Huso huso*  
**Produktionsmethode:** Malossol (ein wenig gesalzen) Kaviar traditionell verarbeitet

**Körnung:** 3,5mm  
**Stör-Alter:** Mindestens 18 Jahre  
**Farbe der Eier:** Von tief dunkelgrün bis zu schwarz  
**Geschmack:** Salzig, mit vollem sahnigen Geschmack gefolgt von feinem den gesamten Mundraum füllendem Nachgeschmack.

**Herkunft:** Belgien  
**Erhältlich in:**



## ROYAL BELGIAN CAVIAR

### SERVIERVORSCHLÄGE

Für ein optimales Kaviar Geschmacks Erlebnis benötigen Sie nur ein Stück Brot oder Blini mit ein wenig echter Butter oder saure Sahne. Ein Glas gekühlter Weißwein oder Champagner vervollkommen den Genuss. In Russland wird traditionell Wodka zu Kaviar gereicht. Selbst wenn Kaviar auf einem Teller serviert wird, halten Sie es einfach. Gebutterter Toast oder Blinis genügen völlig damit Kaviar seinen vollen Geschmack entwickelt. Nur weniger gute Qualitäten benötigen „Hilfe“ durch weitere Zugaben. Kaviar wird am besten gekühlt serviert. Kaviar nicht auf einem warmen Teller servieren. Benutzen Sie immer einen Perlmutter- oder Plastikteeelöffel.

Kontakt mit Metall vor allem aber Silber verdirbt den Geschmack.





ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

PRAKTISCHE TIPS

Die Lagertemperatur des Kaviars ist entscheidend für die Haltbarkeit und Qualität. Die idealste Temperatur liegt zwischen -2°C und +4°C. Ein professioneller Kaviarhändler wird den Kaviar unter optimaler Temperatur lagern. Wenn möglich, servieren Sie den gekühlten Kaviar auf Eis. Offen stehender ungekühlter Kaviar ist äußerst empfindlich und oxydiert sehr schnell. Sobald Kaviar der Luft ausgesetzt wird, ändert sich das Aroma sehr schnell, was den Geschmack negativ beeinflussen kann.



Öffnen Sie die Dose erst kurz vor dem Servieren und brauchen den Kaviar möglichst komplett auf. Reste können bereits am nächsten Tag einem sehr starken Qualitätsverlust unterworfen sein.

Als echte Kaviarproduzenten arbeiten wir nur mit der traditionellen, uralten Vorbereitungsmethode. Um eine hohe Qualitätsgarantie abgeben zu können glauben wir, dass nur Eier vor dem Eisprung benutzt werden sollten. Aufgrund der durch CITES erzwungenen anwendbaren Regelungen ist der Stör Fang im Kaspischen Meer und somit die Lieferung von Kaviar aus Wildfängen vollkommen verboten. Deshalb haben sich Störfarmen oder Acipenseri-Kulturen in den letzten 20 Jahren erfolgreich entwickeln können. Heutzutage darf Kaviar ausschließlich aus Aquakultur angeboten werden. Royal Belgian Caviar züchtet seit dem Anfang der neunziger Jahre Störe. 2002 wurde unser erste Kaviar in den Markt eingeführt.





ROYAL BELGIAN  
CAVIAR

[www.royalbelgiancaviar.be](http://www.royalbelgiancaviar.be)



Oude Kaai 26  
2300 TURNHOUT  
BELGIUM

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

[info@royalbelgiancaviar.be](mailto:info@royalbelgiancaviar.be)