

## Carta de Caviars



### Caviar de Riofrío Ecológico

El primer caviar certificado ecológico en el mundo, fresco y suave, con el punto justo de sal para no ocultar sus variados matices marinos y a frutos secos. Un delicado proceso de elaboración por parte de nuestros expertos garantiza la máxima calidad del producto. Al no tener conservantes añadidos, ni haber sufrido procesos de maduración u oxidación,

conserva intactos todos sus delicados matices de sabor, tanto en el gusto primario como en su delicado retrogusto. Es el auténtico caviar fresco que comían los Zares. Nuestro caviar ecológico se encuentra disponible en clásicos formatos de lata metálica y en nuestros exclusivos tarros de vidrio que garantizan su óptima conservación.



### Caviar de Riofrío Tradicional

Siguiendo las tradicionales técnicas de elaboración iraní obtenemos un caviar con el punto justo de maduración y sal, textura suave e intenso sabor. Unimos las mejores cualidades de los caviars del Caspio con la insuperable materia prima de Riofrío.

Nuestro caviar tradicional se envasa en latas metálicas con una amplia gama de formatos a partir de 10 g hasta 1 kg.



### Caviar de Riofrío Russian Style

Nuestra nueva elaboración Caviar de Riofrío Russian Style, está basada en la más pura tradición rusa usada desde tiempos de los zares y aplicada por nuestros expertos con el punto justo de sal (Estilo Malossol) para conservar la pureza y calidad del caviar más fresco.

Disponible en formato clásico de lata de metal y en nuestras dos categorías habituales Clásico y Excellsius.



### Caviar de Riofrío (Caviar de Riofrío Prensado) Паюсная икра

Tradicional receta rusa de caviar prensado, la más pura esencia del caviar concentrada para dotar a sus recetas y platos del mejor sabor a puro caviar.

Disponible en formatos de 30, 50, 100 y 200 g.





**RIOFRÍO**  
CAVIAR

En Riofrío (Granada, España) producimos uno de los mejores Caviars del mundo. Conozca cómo la unión de tiempo, esfuerzo, tradición, técnica e investigación pueden dar magníficos frutos.

El esturión *Acipenser naccarii*, especie casi extinta que hemos logrado recuperar en cautividad, es un fósil viviente, con 250 millones de años de antigüedad; de crecimiento lento, cuyo caviar, que extraemos, como media, tras 18 años de crianza, está

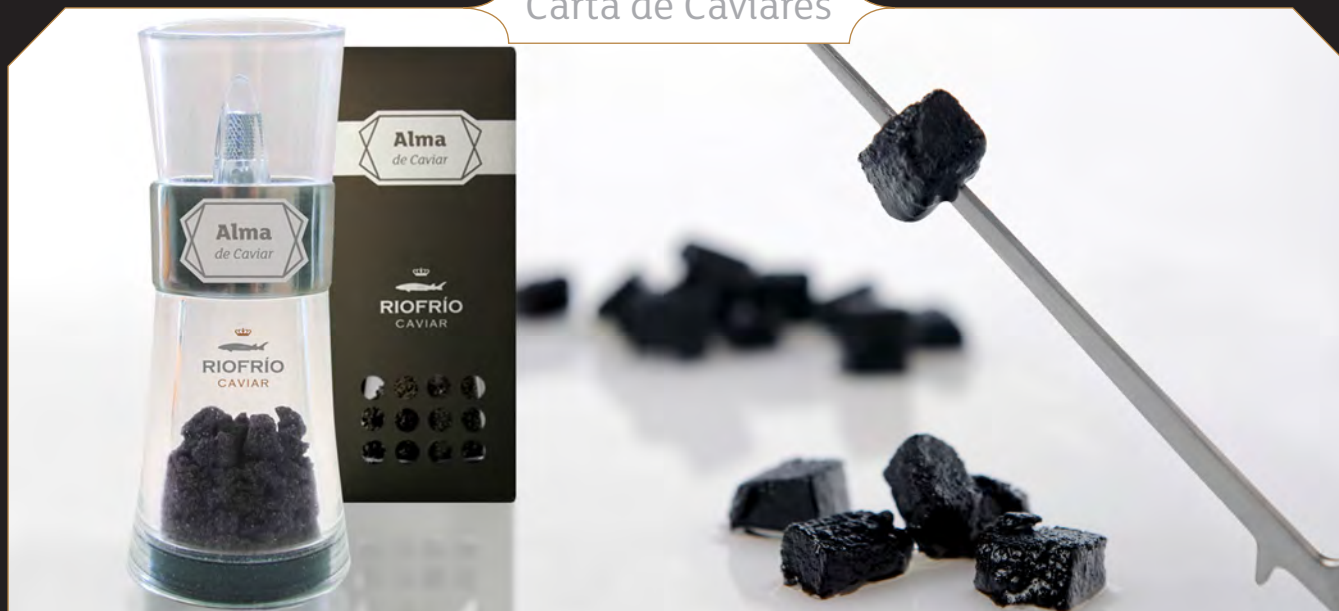
lleno de matices de sabor y color. La frescura de nuestro caviar, que garantizamos, hará que estos matices no queden enmascarados por efecto del conservante, tiempo, o el exceso de la sal.

De tacto sedoso y tierno, en boca podrá individualizar cada grano, completo, terso. Al paladar serio y elegante con cierto aroma a brisa marina, su retro gusto, largo y duradero le descubrirá un ligero toque a frutos secos.



	Caviar de Riofrío Ecológico	Caviar de Riofrío Tradicional	Caviar de Riofrío Russian Style	Caviar de Riofrío Prensado (Pagusnaya)
<b>Especie</b>	<i>Acipenser naccarii</i>	<i>Acipenser naccarii</i>	<i>Acipenser naccarii</i>	<i>Acipenser naccarii</i>
<b>Producto</b>	Caviar al estilo Malossol (poca sal).	Caviar elaborado mediante proceso iraní.	Caviar al estilo Malossol (poca sal) siguiendo la técnica rusa.	Proceso de elaboración inspirado en las tradiciones rusas.
<b>Envase</b>	Bote de vidrio al vacío. Bajo pedido en lata metálica tradicional.	Lata metálica tradicional.	Lata metálica tradicional	Lata metálica tradicional
<b>Formato</b>	30, 60 y 200 g	10, 30, 50, 100 y 200 g	30, 50, 100 y 200 g	30, 50, 100 y 200 g
<b>Origen</b>	España	España	España	España
<b>Aspecto</b>	Caviar en grano	Caviar en grano	Caviar en grano	Pasta de caviar
<b>Color</b>	Variable desde gris verdoso a gris oscuro y pardo.	Variable desde gris verdoso a gris oscuro y pardo.	Variable desde gris verdoso a gris oscuro y pardo.	Negro
<b>Cualidades</b>	Sabores complejo e intenso, caviar fresco sin maduración. <b>Producto 100% ecológico, sin conservantes.</b>	Sabores tradicionales de los caviars maduros en latas de pistón: elegancia, complejidad y potencia.	Sabor intenso, sabroso, tacto terso y aroma suave.	Sabor intenso y potente, ideal para cocinar por su textura.
<b>Ingredientes</b>	Huevas de esturión, sal.	Huevas de esturión, sal, (E-285)	Huevas de esturión, sal, (E-200)	Huevas de esturión, sal, (E-285)
<b>Conservación</b>	Entre 0 - 4°C	Entre 0 - 4°C	Entre 0 - 4°C	Entre 0 - 4°C
<b>Caducidad</b>	6 meses	6 meses	6 meses	6 meses
<b>Transporte</b>	Refrigerado. Entrega de 24-48 h.	Refrigerado. Entrega de 24-48 h.	Refrigerado. Entrega de 24-48 h.	Refrigerado. Entrega de 24-48 h.

## Carta de Caviars



### Dados de Caviar

En Caviar de Riofrío hemos desarrollado un nuevo concepto para el mundo de la alta restauración y la coctelería, los Dados de Caviar de Riofrío, resultado del esfuerzo y la investigación de nuestro departamento de I+D, pero siempre respetando la esencia del producto original,

el auténtico Caviar de Riofrío, una forma diferente y exclusiva de tomar auténtico caviar, en formato de cóctel, chupito, pincho o como ingrediente de las mejores elaboraciones gastronómicas

Bote con 25 dados peso neto 30 g.



### Esencia de Caviar

Del caviar extraemos su esencia y lo salamos. Creando el sazón ideal para sus platos especiales. Un toque singular, lleno de matices al paladar.

- Molinillo con mecanismo cerámico 30 g.
- Recarga con dos unid. de 15 g.



### Alma de Caviar

Caviar puro, que aportará sentimiento y personalidad a sus creaciones. Elaborado para su aplicación espolvoreada, dará un toque extraordinario y creativo.

- Molinillo con mecanismo cerámico 30 g.
- Recarga con dos unid. de 15 g.





Dados de Caviar



Esencia de Caviar



Alma de Caviar



*Sugerencias de presentación*