

il Caviale

キャビア

北イタリアのヴェネト州を流れるシレ川の豊かな水流を利用して、1998年より良質なキャビアを生産するキャビア・インポート社は、イランのキャビア職人だったザウリ氏が、イランより職人を呼び寄せ、自らも先頭に立って良質な養殖キャビアを生み出しております。
濃厚なコクと旨み、世界の珍味をご賞味ください。



～ キャビア・インポート社の特徴 ～

- 塩分濃度 約 3% キャビア本来の味わい

主にイタリア・ヴェネトを流れ、イタリアで唯一山の湧き水を水源とするシレ川流域で生産。良質かつ豊富な水を水流豊富に供給し、餌や藻といったキャビアの臭みの原因を排除！さらにカットから採卵までの時間を短縮し、鮮度のよさを実現！抜群の衛生環境により、雑菌の繁殖を抑え、塩分濃度を抑えました。低塩ながらも、旨さを引き出す塩漬方法で、キャビア本来の美味しさを引き立たせます。



Aspenser Gueldenstaedtii 種

