



BLACK ADAMAS Baerii

Caviar obtenu de l'esturgeon *Acipenser Baerii*, originaire de Sibirie. C'est le premier esturgeon élevé avec succès en Europe occidentale.

C'est un caviar extrêmement polyvalent adapté à chaque occasion.

Le diamètre de l'œuf c'est environs 2.5 / 2.8 mm avec nuances entre le gris perle et anthracite.

Pour obtenir ce caviar ils prennent dès 9 à 12 ans d'attente.



AQUA ADAMAS Naccarii (le caviar italien par antonomase)

Origine mer Adriatique. Caviar frais issu du croisement du esturgeon italien (*Acipenser Naccarii*) et le sibérien (*Acipenser Baerii*).

Il atteint un poids de 30 kg et plus. Le diamètre de l'œuf c'est environs 2.5 / 2.8 mm avec nuances entre le gris perle et le goût est doux et délicat.

Pour obtenir ce caviar ils prennent dès 8 à 10 ans d'attente.



GREEN ADAMAS Transmontanus (Esturgeon Blanc)

Obtenu par l'esturgeon *Acipenser Transmontanus*, communément appelé Esturgeon Blanc, originaire de l'Amérique du Nord.

Le diamètre de l'œuf c'est environs 2.8 et 3 mm avec une couleur foncé tendant au noir ou anthracite.

Le goût est franc mais élégant, parfait en cuisine pour déguster toutes ses caractéristiques.



PINK ADAMAS Asetra

Caviar obtenu de l'esturgeon russe communément appelé OSCIETRA, ASETRA, OSETRA qui atteint un poids de 60 kg.

Les grains sont medio-grosse (diamètre de 3 mm) avec une couleur ambrée et des nuances miel et cognac.

Ce caviar sort un goût de noisette incomparable, il est dédié aux plus exigeants et amateurs de caviar.

Pour obtenir ce caviar ils prennent dès 9 à 12 ans d'attente.