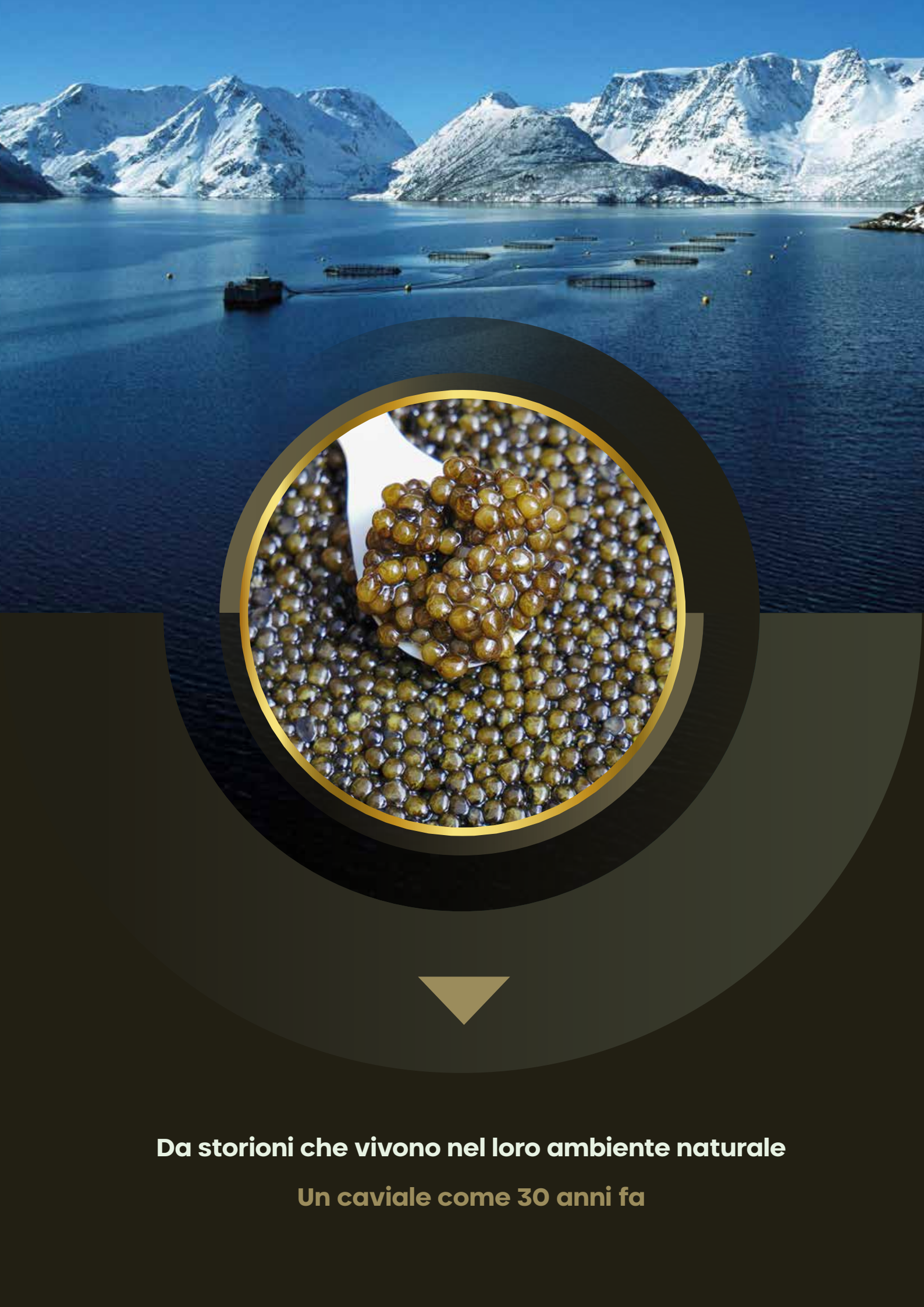




Collection **2026**
Finest Quality.

Q
Quartenian
CAVIAR



Da storioni che vivono nel loro ambiente naturale

Un caviale come 30 anni fa



Beluga

NOME COMUNE Huso huso/great sturgeon

ORIGINI Dagli storioni che vivono nel loro ambiente naturale, allevamenti del Mar Caspio, Iran

CONDIZIONAMENTO Sottovuoto sigillato

DATA DI DURATA MINIMA 12 mesi dalla data di produzione

NOTA AROMATICA Sapori burrosi, grande struttura iodata e lunghezza ineguagliabile al palato

CONSISTENZA Texture molto delicata e consistenza eccezionale

COLORE Grigio perla con sfumatura nero/ambra

DIMENSIONE del grano da 3,0 mm a 3,1 mm

Il Beluga proviene esclusivamente dal nostro storione huso huso del mar caspio, nel nord dell'Iran. Questo ambiente naturale e profondo, con una salinità pari a un terzo di quella di altri mari e oceani, unito al know-how iraniano, consente di sperimentare il gusto unico, la complessità aromatica e l'incomparabile sapore persistente del caviale selvatico originale. È questo che cercano gli amanti dei prodotti eccezionali, ed è questo che vi offriamo.

INGREDIENTI Uova di storione crude, sale, e284 e/o e285, senza coloranti o aromi artificiali

PER 100G: calorie 272.5kcal - 1141kj lipidi 18.6g da cui saturi 4.6g carboidrati 2.2g tra cui zuccheri 0g proteine 24.4g sale 3.9g

CAVIALE FRESCO: in scatole sigillate sottovuoto da 50, 125, 250, 500 et 1000 grammi

ETICHETTATURA: data di scadenza, codice prodotto (lotto/cites n°)

CONSERVAZIONE: conservare a -2°C a +2°C



Kaluga

NOME COMUNE Acipenser schrenckii x huso dauricus/amur x great siberian sturgeon (Kaluga)
ORIGINI Dagli storioni che vivono nel loro ambiente naturale, allevamenti del lago sino-russo
CONDIZIONAMENTO Sottovuoto sigillato
DATA DI DURATA MINIMA 12 mesi dalla data di produzione

NOTA AROMATICA Sapori ricchi e complessi, burrosi con note di nocciola e sottobosco
CONSISTENZA Grani grossi e ben staccati, consistenza ferma e piacere di palato persistente
COLORE Marrone chiaro con sfumature dorate
DIMENSIONE del grano da 3,0 mm a 3,2 mm

I nostri storioni vivono in un profondo lago naturale sino-russo sulle rive del fiume Amur. Hanno lo spazio necessario per muoversi liberamente, nutrirsi naturalmente e deporre le uova in profondità. Da loro si ottiene un caviale con grani sodi e una qualità di gusto unica, la preferita dai grandi chef. I nostri esperti iraniani, che vivono in loco, selezionano e producono questo caviale semiselvatico utilizzando il loro metodo tradizionale, proprio come facevano 30 anni fa.

INGREDIENTI Uova di storione crude, sale, e284 e/o e285, senza coloranti o aromi artificiali

PER 100G: calorie 283kcal - 1184kj lipidi 19.1g da cui saturi 5.1g
carboidrati <0.1g tra cui zuccheri 0g proteine 27.6g sale 2.7g
CAVIALE FRESCO: in scatole sigillate sottovuoto da 50, 125, 250, 500 et
1000 grammi
ETICHETTATURA: data di scadenza, codice prodotto (lotto/cites n°)
CONSERVAZIONE: conservare a -2°C a +2°C



Oscietra

NOME COMUNE Acipenser gueldenstaedtii/kura sturgeon

ORIGINI Dagli storioni che vivono nel loro ambiente naturale, allevamenti del lago sino-russo

CONDIZIONAMENTO Sottovuoto sigillato

DATA DI DURATA MINIMA 12 mesi dalla data di produzione

NOTA AROMATICA Dolce, cremoso e burroso, sapori di nocciola, note di anacardi o noci

CONSISTENZA Grani di media dimensione con un profilo di sapore complesso ed equilibrato

COLORE Grigio-marrone scuro con toni dorati

DIMENSIONE del grano da 2.9 mm a 3.0 mm

I nostri storioni kura sono allevati in un profondo lago naturale sino-russo, nutrendosi naturalmente nel loro habitat nativo. i nostri esperti iraniani producono caviale di qualità paragonabile al caviale oscietra selvatico.

Ricco di nutrienti essenziali, contiene minerali, vitamine, omega 3 e 9 e aminoacidi che offrono proprietà afrodisiache ed energizzanti per aumentare il tono e la forma fisica.

INGREDIENTI Uova di storione crude, sale, e284 e/o e285, senza coloranti o aromi artificiali

PER 100G: calorie 245kcal - 1027kj lipidi 15.4g da cui saturi 3.7g carboidrati 1.7g tra cui zuccheri 0g proteine 24.8g sale 3.1g

CAVIALE FRESCO: in scatole sigillate sottovuoto da 50, 125, 250, 500 et 1000 grammi

ETICHETTATURA: data di scadenza, codice prodotto (lotto/cites n°)

CONSERVAZIONE: conservare a -2°C a +2°C



Almas

NOME COMUNE Huso huso/great sturgeon

ORIGINI Dagli storioni che vivono nel loro ambiente naturale, allevamenti del mar caspio, Iran

CONDIZIONAMENTO Sottovuoto sigillato

DATA DI DURATA MINIMA 12 mesi dalla data di produzione

NOTA AROMATICA Sapori burrosi, grande struttura iodata e lunghezza ineguagliabile al palato

CONSISTENZA Texture incredibilmente leggera e delicata sollievo ultimo

COLORE Bianco scintillante, simile alle perle

DIMENSIONE del grano da 2.9 mm a 3.0 mm

L'Almas Beluga proviene esclusivamente dal nostro storione huso huso allevato nel mar caspio, nel nord dell'iran. questa rara prelibatezza è disponibile solo in occasioni molto rare, quando vengono presi storioni albini.

Il caviale almas è certamente il più raro tra tutti i caviali prodotti oggi nel mondo. Bianco scintillante e perlato, è letteralmente un prodotto leggendario.

INGREDIENTI Uova di storione crude, sale, e284 e/o e285, senza coloranti o aromi artificiali

PER 100G: calorie 272.5kcal - 1141kj lipidi 18.6g da cui saturi 4.6g
carboidrati 2.2g tra cui zuccheri 0g proteine 24.4g sale 3.9g

CAVIALE FRESCO: in scatole sigillate sottovuoto da 50, 125, 250, 500 et 1000 grammi

ETICHETTATURA: data di scadenza, codice prodotto (lotto/cites n°)

CONSERVAZIONE: conservare a -2°C a +2°C





QUARTENIAN CAVIAR
ITALIA - FRANCIA - MONACO

✉ info@quartenian.com

🌐 quartenian.com

📷 [@quartenian](https://www.instagram.com/quartenian)