



Caviar (de importación y nacional)

Es uno de los cuatro ases de la gastronomía mundial, por sus cualidades organolépticas y por los ocultos poderes afrodisíacos que descubrió Catalina La Grande, la Emperatriz de Rusia. Es un manjar de leyenda, de sabor tan intenso y prolongado, que basta ingerir unos pocos gramos para que el agradable recuerdo nos dure mucho tiempo. Es una producción cada vez más limitada en los países de la ribera del Caspio que han acordado establecer unas cuotas aproximadas de tres toneladas. de huevas de beluga caviar negro de esturión salvaje para la exportación aunque dependiendo de la situación se ha llegado incluso prohibirla temporalmente.

El caviar iraní o el ruso son excelentes, pero por desgracia su futuro no es muy halagüeño, por ese motivo es cada vez más frecuente encontrar en el mercado el obtenido en piscifactorías, de las que en España contamos con tres (en Granada, Lleida y Navarra), que están en lo más alto del ranking de calidad y nos permite disfrutar de sus propiedades.

Nuestra producción creciente, aunque no evaluada oficialmente, hace que estemos entre los ocho países más productores y que exportemos a Inglaterra, Estados Unidos, Japón, Ucrania y Brasil, en donde valoran la calidad del caviar de *Acipenser naccarii*, que es el que se produce en España.

[Ver expositores del sector](#)

Más información:
salondegourmets.com

Comunicación:
comunicacionsg@gourmets.net
prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

