



I MIGLIORI ABBINAMENTI CON IL CAVIALE



Il caviale Party like Russians proviene da allevamenti italiani che rientrano tra i leader mondiali nella produzione del caviale, in grado di soddisfare le richieste più esigenti, sia in termini di varietà che di qualità.



Le caratteristiche organolettiche del caviale trovano la loro massima espressione coi vini spumanti o con la vodka. Potrebbe sembrare strano che due tipi di bevande alcoliche così diverse siano abbinabili a un unico prodotto; proviamo a capirne bene il motivo.

Prima di tutto, i **vini spumanti** formano un abbinamento perfetto con il caviale in virtù del fatto che la semplice comparizione di questa accoppiata sottolinea l'unicità del momento, che sia una festa o un incontro romantico.



Inoltre, la freschezza dello spumante potenziata dal perlage si combina in maniera incredibilmente bilanciata alla setosa sapidità del caviale. Sembrano nati l'uno per l'altro. Nella scelta potete sbizzarrirvi tra i migliori Champagne o i nostrani Franciacorta e i Trento doc.

Una **vodka** di qualità, invece, grazie alla neutralità del suo gusto, non impedisce alle sottili nuance del caviale di aprirsi completamente. Allo stesso tempo, il sapido caviale risulta essere perfetto per accompagnare questo superalcolico grazie alle proprie qualità nutritive e sazianti. Scegliete una vodka morbida, ovviamente senza nessuna aromatizzazione.



Inatteso potrebbe sembrare anche l'abbinamento con la **birra**, ma nel Nord Europa troviamo tanti esempi di accoppiate gastronomiche a base di questa bevanda e piatti di pesce. L'indicazione di massima è quella di scegliere birre leggere a bassa fermentazione, per esempio le pils.

Acquistando il caviale Party like Russians scoprirete un prodotto unico, frutto di metodi artigianali che uniscono il know-how trentennale, l'approccio scientifico, la competenza tecnologica e la sostenibilità ambientale.



Un'altra bevanda che viene annoverata tra gli abbinamenti armonici con il caviale è il **sakè**. Se ci pensate bene, è una combinazione piuttosto logica, se consideriamo l'abbondanza di pesce nella cucina giapponese, incluso il sushi. Infatti, il famoso IKURA non è altro che il "caviale rosso" russo, cioè uova di salmone. Questo prodotto sta conoscendo una grande fortuna negli ultimi anni, dopo essere stato sottovalutato e considerato di bassa qualità a lungo.

Nella scelta del sakè prediligete i prodotti con note non troppo fruttate che rischierebbero di sovrastare la nobiltà del caviale.



In Russia il caviale è considerato prima di tutto un alimento estremamente nutriente, che si raccomanda alle donne in dolce attesa e ai bambini, i quali - ovviamente - non consumano gli alcolici.

Da qui nasce un abbinamento molto originale, quello con il **tè nero** classico non aromatizzato, eventualmente leggermente zuccherato.

In questo caso il caviale va servito su fette di pane nero e burro oppure con i classici bliny.



Le tipologie maggiormente apprezzate dai nostri clienti sono il caviale di storione russo e di quello siberiano che trovate nel nostro negozio online. Su richiesta vi possiamo proporre il pregiato caviale beluga e le uova di salmone.



Ora vediamo più in dettaglio gli abbinamenti migliori con i vari tipi di caviale:

STORIONE RUSSO

Le uova dello storione russo hanno una colorazione che va dal grigio chiaro al beige con sfumature marroni. La consistenza è succosa, la membrana è sottile e le uova esplodono con facilità, sciogliendosi letteralmente in bocca. Le note che si sprigionano sono ricercate, con accenni di frutta, noci e dello iodio.

L'abbinamento perfetto è quello con gli **spumanti** con note fresche di zenzero, frutta a polpa bianca e di lieviti.

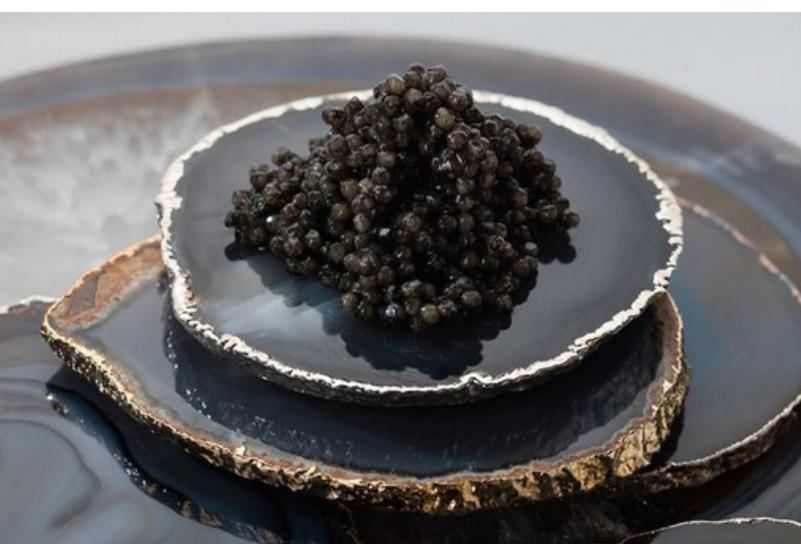
STORIONE SIBERIANO

Lo storione siberiano ha le uova di dimensione piccola, con la membrana compatta di colore grigio scuro che può virare sul marrone. Anche qui potete optare per uno spumante o provare un abbinamento meno scontato, capace di esaltare le note erbacee e di frutta secca del caviale, mitigandone la componente salina.

Un'ottima scelta, grazie all'elegante freschezza e la presenza di note citrine, potrebbe rivelarsi un **Sauvignon blanc** dell'Alto Adige.

BELUGA

Non è un caso che quello di beluga sia considerato il re dei caviali: la ragione sta nella sua rarità, nei tempi necessari alla sua produzione e, ovviamente, nella delicatezza e nella rotondità del suo gusto. Le uova sono grandi, il colore varia dall'ambrato al grigio scuro, la consistenza è notevole. Le note salmastre hanno un retrogusto di nocciole che vengono perfettamente sottolineate dagli accenti fruttati e dalla croccante mineralità dello **Chablis**.





CAVIALE | CATERING | EVENTI

SHOP ONLINE



CAVIALE DI STORIONE SIBERIANO

Caviale prodotto con le uova di storione siberiano, che giunge alla maturazione dopo circa 10 anni. E' un prodotto dal gusto ricco e deciso, con pronunciate note marine e iodate, con espressa mineralità.

Le tonalità cromatiche variano nelle sfumature del grigio antracite. Le uova hanno una dimensione media, la consistenza è morbida.

Questo caviale è molto apprezzato da chi ama i gusti eloquenti e si presta a molteplici ricette creative grazie al suo carattere. E' perfetto nell'abbinamento con ingredienti che hanno una propria espressività.

CAVIALE DI STORIONE RUSSO

Caviale prodotto con le uova di storione russo, che giunge alla maturazione dopo circa 15 anni.

E' un prodotto dal gusto morbido, elegante e avvolgente, adatto anche ai neofiti. Entra benissimo negli abbinamenti classici con i bliny o con le patate lesse, delizioso con i gamberi crudi e la burrata. Perfetto in purezza.

Le tonalità cromatiche variano tra il grigio e l'ambrato.

Le uova hanno una dimensione medio-grande, la consistenza è definita e croccante, le note gustative variano attorno alle alghe, sfumature frutta secca e burro, mentre quelle olfattive sottolineano l'eleganza di questo caviale unico.



- Consulenza telefonica
- Miglior prezzo nella categoria
- Consegna gratuita a Milano

- Personalizzazione delle scatole
- Confezioni regalo con fiori freschi
- Master-class sul caviale gratuita