



AQUACULTURE DURABLE | 100% NATUREL | SANS ADDITIFS
DE LA FERME A VOTRE ASSIETTE EN 3 JOURS
info@gastrounika.com | +45 40 41 43 48
UNIKA vous fournit le caviar le plus pur



Le caviar le plus pur

PUREunika est un des seuls éleveurs d'esturgeon en Europe produisant un caviar pur, sans aucune forme d'additifs et conservateurs. Nos esturgeons grandissent dans un cadre naturel en Belgique complètement protégés de toute activité humaine. Leur nourriture est entièrement sélectionnée dans le respect de leurs besoins naturels et fabriquée sur place en collaboration avec l'organisme CITES (Convention Internationale de Commerce d'Espèces Menacées).

Notre caviar est complètement pur : des oeufs d'esturgeon et du sel, c'est tout. Il est emballé sur le lieu de l'élevage de notre esturgeon directement dans son emballage final (15g, 30g, 50g etc) avec la tracabilité totale jusqu'au poisson dont provient le contenu de chaque boîte.

Voici notre gamme:

- **BELUGA:** L'authentique Beluga Huso Huso connu pour ses gros oeufs gris-argent d'environ 4 mm extraits de poissons de 20-25 ans. Goût unique, légèrement salé avec un gras discret, de notes de noix et la saveur umami. Bouche très longue et raffinée.
- **OSIETRA:** L'esturgeon russe de prédilection (Gueldenstaedtii) originaire de la Mer Caspienne. Des grains habituellement de 3,4 mm extraits de poissons de 10-12 ans. La couleur varie du vert-olive au vert foncé légèrement doré. Superbe goût avec des nuances de noix et de jaune d'oeuf, très légèrement salé avec des notes minérales et une très longue bouche.
- **PLATINUM:** Un magnifique esturgeon issu du croisement des espèces Osietra et Baerii. Ses oeufs sont uniques, ils mesurent environ 3,5 mm au moment de la récolte et leur couleur se promène dans le spectre du vert. Un gras discret et élégant, des nuances de noix, une belle minéralité avec une bouche longue et complexe.
- **GOLD:** Cette spécialité est issue soit de pur baerii soit d'un croisement de baerii et osietra. Les grains font entre 3 et 3,2 mm extraits d'esturgeons d'environ 7 ans. La couleur varie du vert foncé au gris très sombre, parfois presque noir. Légèrement salé et avec des notes marines ce caviar offre une délicieuse longueur en bouche.

Il s'agit de découvrir ou de re-découvrir un caviar pur et naturel. Avec son goût intense et raffiné PURE UNIKA est déjà présent dans les grands restaurants scandinaves.





GASTROunika ApS
CVR 20100338
Havnegade 53A, st.
1058 København K

+45 40 41 43 48 (ventes France)
+45 52 72 32 00 (le siège social)
info@gastrounika.com
www.gastrounika.com