

Рекомендации по сервировке икры

1. Для сервировки обычно используют тарелку, а также вилку или ложечку из перламутра с ручной резьбой. Приборы из других материалов могут придать икре посторонний привкус и изменить присущий ей аромат.
2. Следует вынуть икру из холодильника за 15 минут до подачи. Крышку с упаковки снимают непосредственно перед подачей.
3. Икру подают на стол в баночке или в икорнице на колотом льду, из расчета минимум 30 г на персону. Следует аккуратно выложить икру ложечкой на охлажденную тарелку.
4. Икру «Карат» можно подать на блинах в сопровождении сметаны или на поджаренных ломтиках хлеба, смазанных сливочным маслом.
5. Тонкий вкус осетровой икры прекрасно дополняют бокал шампанского или ледяная рюмка водки. К икре принято также подавать белые игристые вина.
6. Основное правило – избегать насыщенных блюд и напитков, чтобы ничто не мешало вкусу икры полностью раскрыться на нёбе.
7. Многие глотают икру целиком, но, чтобы насладиться всей полнотой ее вкуса, следует «раздавить» икринки, прижимая кончик языка к нёбу.
8. Закрытые упаковки свежей осетровой икры могут храниться в холодильнике до восьми недель. Следует помнить, что осетровая икра – продукт скоропортящийся, поэтому, когда упаковка будет вскрыта, необходимо употребить икру как можно быстрее. Осетровую икру не принято хранить в морозильной камере.

TUM

Malossol

100% PURE
RUSSIAN OSETRA
CAVIAR



Natali 
Holdings


KARAT
CAVIAR

Caviar Galilee Israel
www.karatcaviar.ru
Tel: +79037103142

ДРАГОЦЕННЫЙ ВКУС
ЧИСТОГО НАСЛАЖДЕНИЯ

Черную икру «Карат» выпускает «Кавьяр ха-Галиль», одна из старейших израильских ферм, которая занимается рыбоводством с 1939 года. Самостоятельно разводить осетровых на ферме начали в 1992 году, когда «Кавьяр ха-Галиль» импортировала из России оплодотворенные икринки русского осетра (*Acipenser Gueldenstaedtii*).



Осетровая ферма «Кавьяр ха-Галиль» расположена неподалеку от главного притока реки Иордан – ручья Дан, несущего кристально чистую ледяную воду с вершины горы Хермон. Естественный ток воды, поступающей на территорию фермы, обеспечивает отличные природные условия для разведения рыбы, ведь по всем критериям эта вода является питьевой – кристально чистой и насыщенной кислородом.



Своими исключительными достоинствами – однородным цветом, размером и вкусом икринок – «Карат» обязана уникальным условиям разведения рыбы и особой технологии, используемой в «Кавьяр ха-Галиль». Икру здесь получают из рыб в возрасте 10-11 лет. Уникальная технология, разработанная на ферме, позволяет в процессе разделки, засола и расфасовки не смешивать икру разных особей. Таким образом, в каждой баночке «Карат» содержится икра только одной рыбы. Этот новаторский подход обеспечивает исключительную чистоту, насыщенность и прекрасные вкусовые качества продукта.

Сегодня «Карат» – символ престижа и высочайшего качества. Икра «Карат» реализуется через лучшие мировые икорные дома и пользуется блестящей репутацией: ее по достоинству оценили как профессионалы икорного рынка, так и именитые рестораторы и любители этого великолепного продукта. Крупные, ровные, серебристо-черные с золотистым оттенком икринки – каждая как драгоценный кристалл – обещают гурманам ни с чем не сравнимое удовольствие. Восхитительный вкус и свежесть тающей на языке осетровой икры «Карат» – это соблазн, перед которым невозможно устоять.




KARAT
CAVIAR

Malossol
100% PURE
RUSSIAN OSETRA
CAVIAR



В настоящее время «Карат» олицетворяет собой не только качество и престиж, но и постоянство. Акваферма «Кавьяр ха-Галиль» – это высокотехнологичный объект, где грамотное использование природных источников воды сочетается с заботой о чистоте окружающей среды и непрерывным выращиванием каспийского осетра.

На сегодняшний день на ферме насчитывается 500 000 осетров, чья икра по качеству считается лучшей на рынке. Процессы выращивания осетровых и производства икры находятся под постоянным контролем лучших зарубежных специалистов-биологов, которые тщательно следят за условиями на ферме, качеством продукции и соблюдением международных стандартов.

