



MAISON AUREA OVA



# Maison Aurea Ova



# Le plaisir de l'Excellence

Que vous découvriez le caviar ou en soyez un amateur averti,  
entrez dans le cercle d'Aurea Ova.

Notre maison se trouve en relation étroite et constante avec les meilleurs éleveurs d'esturgeons au monde. Chaque saison, nos Maîtres iraniens nous tiennent avertis de la qualité du frai : des eaux originelles de la Caspienne jusqu'à celles, profondes et pures, du Lac aux milles îles. Et nous composons alors avec la tradition et la modernité, pour mener à votre porte et à vos lèvres le plaisir de l'excellence, la sensualité de délicates bombances, le goût, chaque fois unique, de l'exceptionnel.

# Le plaisir de l'Excellence

La Maison Aurea Ova vous propose une collection de caviars d'exception, sélectionnés et préparés parmi les meilleurs produits du monde par nos experts.

Cet arpège aux couleurs traditionnelles, recelant des grains ambrés, ombreux, lumineux, nuancés d'or, de jade, de gris ou de bronze, est tout simplement un trésor. Notre souhait est de vous faire découvrir des caviars historiques et contemporains, préparés selon la tradition perse.

Nos caviars sont conditionnés en boîtes métalliques scellées dans nos ateliers. Nos partenariats en assurent le transport rapide, à température dirigée, où que vous soyez dans le monde.

# La Collection Gastronomique



# Royal Baeri



- \_Espèce : Esturgeon Sibérien (Acipenser Baeri)
- \_Type : élevage
- \_Origine : Europe, Chine
- \_Grains : petits à moyens
- \_Allure : noir à brun avec des reflets anthracite
- \_Conditionnement : 50g, 125g, 250g, 500g, 1kg, 1,8kg

# Royal Baeri

FERME IODÉ DÉLICAT

Ses grains de taille moyenne, dont l'aspect rappelle le Sevruga, parent de beaux reflets gris foncé à brun leur livrée bordeaux sombre, et se séparent aisément.

Leur goût, qui est à la fois frais et fruité, sec et mûr, pur et plaisant, en appelle à la fin à des saveurs boisées comme à d'autres plus marines qui fondent légèrement de la bouche à la gorge.

Une très étonnamment faible teneur en iode les différencie de tous les autres caviars, et particulièrement des Transmontanus.

# Royal Transmontanus



- \_Espèce : Esturgeon Blanc (Acipenser Transmontanus)
- \_Type : élevage
- \_Origine : Europe, Etats-Unis
- \_Grains : moyens à gros
- \_Allure : noir à brun avec des reflets dorés
- \_Conditionnement : 50g, 125g, 250g, 500g, 1kg, 1,8kg



# Royal Transmontanus

DOUX

SUBTIL

FONDANT

Fait d'oeufs gros, et d'une belle tenue, aux saveurs minérales et aux notes de noix fraîches et de cajou rappelant parfois un fruit mûr...

D'une douceur de bouche à prolonger le plaisir, sa charpente iodée plus soutenue que celle du Baeri lui vaut d'être parfois comparé au sublime Oscietra.

Attention : s'il est bien issu de l'esturgeon blanc d'Amérique, le Royal Transmontanus n'est pas un caviar blanc : ses couleurs à lui évoquent plutôt le bronze.

# Royal Kaluga Amour



- \_Espèce : Esturgeon  
Amour Hybride  
(Acipenser Schrencki  
et Huso Dauriscus )
- \_Type : élevage
- \_Origine : Chine
- \_Grains : moyens à gros
- \_Allure : brun foncé à bronze
- \_Conditionnement :  
50g, 125g, 250g, 500g,  
1kg, 1,8kg

# Royal Kaluga Amour

F E R M E      R O N D      I N T E N S E

Quand l'industrie de l'Homme redouble la générosité de la Nature...  
Texture, nuances, couleur.

Ce croisement royal, aujourd'hui élu des grands Chefs,  
libère saveurs délicatement iodées  
et touches de noix et noisette, à l'instar de l'Oscietra sauvage de jadis :  
texture ferme, robe menant du bronze à l'étain clair.

Passionnément recherché pour ses exquises saveurs  
à la longueur de bouche crémeuse et raffinée.

# Royal Oscietra



- \_Espèce : Esturgeon Oscière  
(Acipenser Gueldenstaedtii  
ou Persicus)
- \_Type : élevage
- \_Origine : Iran, Europe, Chine
- \_Grains : moyens à gros
- \_Allure : ambre à bronze  
avec des reflets dorés
- \_Conditionnement :  
50g, 125g, 250g, 500g,  
1kg, 1,8kg

# Royal Oscietra

F E R M E      G É N É R E U X      R A F F I N É

Grains jeunes, toniques, ronds, perles de petite taille  
dont le brun se pare de reflets  
allant de l'ambre jusqu'au bronze.

Fruitée et marine, délicate ou puissante, toujours équilibrée,  
leur saveur présente des notes de noisette et des contrepoints d'iode  
propres à rehausser d'une touche raffinée vos créations.