



AMÉA

CAVIAR



*Atesora cada perla.*



# Índice

---

<b>Acerca de Améa Caviar</b>	4
<b>Nuestra misión y visión</b>	6
<b>Los orígenes de nuestro caviar</b>	8
<b>Nuestra colección</b>	
• Beluga – <i>Huso Huso</i>	9
• Kaluga – <i>Huso Dauricus</i>	10
• Impérial – <i>Huso Dauricus X Schrenckii</i>	11
• Oscietra – <i>Acipenser Gueldenstaedtii</i>	12
• Baerii – <i>Acipenser Baerii</i>	13
<b>Experiencia de degustación en el lugar</b>	15
<b>Pedidos y entrega</b>	17
<b>Distribuidores oficiales</b>	17



A.M.E.A.  
BAERLI  
CHAM

# Acerca de Améa Caviar

---

Améa Caviar se fundó con un propósito único: ofrecer caviar excepcional de calidad, elaborado para cumplir con los exigentes estándares del mundo culinario de alta gama. Cada selección se cura meticulosamente, guiada por la profunda experiencia de los fundadores y décadas de trayectoria, con un enfoque deliberado en la calidad por encima de la cantidad.

Nuestro proceso comienza en la fuente: solo se eligen los mejores huevos de esturiones cuidadosamente cultivados. Años de experiencia nos permiten supervisar cada etapa del recorrido con precisión, asegurando que cada perla alcance la textura, el sabor y la integridad óptimos.

La exclusividad y el refinamiento están en el corazón de Améa Caviar. Nos dirigimos a clientes exigentes que realmente aprecian el arte del caviar fino, ofreciendo una experiencia única, cuidadosamente curada e inolvidable. Al mismo tiempo, estamos plenamente comprometidos con prácticas responsables y sostenibles, cumpliendo meticulosamente con todas las normativas y directrices, y asegurando que cada aspecto de nuestras operaciones mantenga siempre los más altos estándares.



# Nuestra misión

---

*Elevando el arte del caviar con cuidado, calidad y conciencia.*

# Nuestra visión

---

*Crear momentos de sabor refinado y deleite duradero.*



# Los orígenes de nuestro caviar

---

Todo el caviar de Améa proviene del río Amur y del mar Caspio, el hábitat natural de las especies de esturión que producen nuestro caviar. Estas aguas no solo ofrecen condiciones ambientales ideales, sino que también poseen una rica historia y un significado geopolítico.

Todo nuestro caviar cumple con los requisitos documentales de la UE, incluido el certificado CITES, garantizando un abastecimiento responsable y trazable.

Todo el proceso de producción se supervisa rigurosamente mediante inspecciones periódicas de acuerdo con estrictos estándares de calidad y sanidad. Gracias a un almacenamiento y transporte precisos, supervisión continua y comunicación directa con la fuente, garantizamos la autenticidad, integridad y excelencia tanto de nuestro caviar como de los procesos que lo respaldan.

# Nuestra colección





## CAVIAR

# Beluga

El Beluga se obtiene principalmente del mar Caspio. Es el esturión más grande de su especie y el tipo de caviar más conocido. Se caracteriza por su sabor salado, con un toque a nuez y un matiz ligeramente intenso. El Beluga está compuesto por huevos hermosos, de mayor tamaño y color gris oscuro.

### Especificaciones

Nombre científico	Huso Huso
Hábitat de origen	Mar Caspio
Diámetro	2,7 mm - 4 mm
Perfil de sabor	Cremoso, a nuez y profundo
Durabilidad	3 meses

CAVIAR

# Kaluga

El caviar de esturión Kaluga es un manjar muy apreciado, a menudo comparado con el Beluga debido a su estrecha relación genética. Presenta perlas grandes y firmes, y ofrece un sabor suave y mantecoso con matices sutiles y refinados, lo que lo convierte en una opción distinguida en la gastronomía de alta gama.

## Especificaciones

Nombre científico	Huso Dauricus
Hábitat de origen	Río Amur
Diámetro	2,5 mm - 3,5 mm
Perfil de sabor	Mantecoso, intenso y lleno
Durabilidad	3 meses





## CAVIAR

# Impérial

El caviar Impérial es una colección cuidadosamente seleccionada de huevos de esturiones híbridos, un cruce entre Huso Dauricus y Acipenser schrenckii, del río Amur. Estos esturiones nadan libremente, lo que les permite desarrollar un contenido graso elevado y granos perfectamente firmes y bien formados. El caviar presenta un color dorado brillante y un sabor salado profundo y característico.

## Especificaciones

<b>Nombre científico</b>	Huso Dauricus X Schrenckii
<b>Hábitat de origen</b>	Río Amur
<b>Diámetro</b>	3,0 mm - 3,8 mm
<b>Perfil de sabor</b>	Salado, terroso y intenso
<b>Durabilidad</b>	3 meses

## CAVIAR

# Oscietra

El caviar Oscietra proviene de esturiones cultivados en su hábitat natural en múltiples cuerpos de agua, lo que garantiza una calidad premium. Conocido por sus perlas medianas y firmes y sus tonalidades que van de claras a doradas, ofrece un sabor salado, a nuez y complejo, con una textura suave y equilibrada. Su agradable sabor y consistencia lo convierten en un caviar accesible, apreciado tanto por expertos como por principiantes.

## Especificaciones

Nombre científico	Acipenser Gueldenstaedtii
Hábitat de origen	Río Amur
Diámetro	2,5 mm - 3,2 mm
Perfil de sabor	Salado y a nuez
Durabilidad	3 meses





## CAVIAR

# Baerii

Nuestro caviar Baerii es una selección de huevos de *Acipenser baerii* elegidos a mano. Mientras que nuestro Baerii clásico sigue siendo un favorito refinado, también ofrecemos un híbrido con *Acipenser schrenckii*, cuidadosamente seleccionado para proporcionar perlas más firmes y bien formadas que realzan la experiencia de degustación. Este caviar, sutilmente dulce y ligeramente salado, combina una excelente textura con una atractiva relación calidad-precio, lo que lo hace accesible tanto para principiantes como para conocedores.

## Especificaciones

<b>Nombre científico</b>	Acipenser Baerii (X Schrenckii)
<b>Hábitat de origen</b>	Río Amur
<b>Diámetro</b>	2,5 mm - 2,9 mm
<b>Perfil de sabor</b>	Salado, suave y delicado
<b>Durabilidad</b>	3 meses



# Experiencia de degustación en el lugar

---

Experimentar nuestros productos de primera mano es esencial: el caviar es un manjar que debe ser visto, saboreado y comprendido plenamente. Dada la exclusividad de nuestra colección, es completamente natural recibir una presentación personal y orientación por parte de uno de nuestros representantes, asegurando que obtenga la información y el apoyo necesarios para disfrutar plenamente de nuestra oferta. Todo esto se proporciona en el lugar y sin ningún tipo de compromiso, reflejando nuestro compromiso con un servicio personalizado, a la vez que respetamos el ritmo y las exigencias refinadas del mundo culinario de alta gama.



# Pedidos y entrega

---

Estamos a su servicio todos los días de la semana, listos para gestionar pedidos por teléfono, WhatsApp o correo electrónico, según el método que más le convenga. En reconocimiento al ritmo rápido y exigente del mundo culinario de alta gama, nos aseguramos de que realizar un pedido sea una experiencia fácil, fluida y personalizada.

Para garantizar la entrega para la semana siguiente, todos los pedidos deben realizarse antes del domingo a las 21:00. Los pedidos enviados dentro de este plazo se entregarán en el siguiente día de entrega programado —jueves o viernes, según su ubicación— garantizando consistencia, fiabilidad y frescura óptima. Este método nos permite seleccionar y empaquetar nuestro caviar personalmente cada semana, manteniendo la calidad y el sabor excepcionales por los que Améa Caviar es reconocido.

# Distribuidores oficiales

---

Améa Caviar está disponible en Ámsterdam, Niza, Milán, Barcelona y Marrakech, ofrecido a través de una red cuidadosamente seleccionada de distribuidores oficiales. Al fomentar relaciones cercanas y visitar personalmente cada ubicación, nos aseguramos de que la calidad, la elegancia y la experiencia excepcional de Améa Caviar se mantengan de manera constante dondequiera que se disfruten nuestros productos.

Los horarios y servicios de entrega varían según el distribuidor. Para ponerse en contacto con el distribuidor de su zona y experimentar Améa Caviar en todo su lujo, contáctenos; estaremos encantados de ayudarle a conectar con el socio adecuado.

Améa Caviar ® es una marca registrada.



Amsterdam - Nice - Milan - Barcelona - Marrakech



Améa Caviar (oficina central)  
Zinkstraat 24  
4823 AD, Breda  
Netherlands  
+31 6 76 230 50 65  
[info@ameacaviar.com](mailto:info@ameacaviar.com)  
[www.ameacaviar.com](http://www.ameacaviar.com)