



En Sturios Caviar trabajamos con cuatro variedades de caviar diferentes y las tres formas de producción que existen.

Imperial es la forma tradicional Persa de conserva del caviar con en torno a un 7% de sal de sabor intenso, lo traemos directamente de Irán

Malossol es el método tradicional Ruso que se caracteriza por ser bajo en sal menos de un 3% y una maduración en timbal de 4 meses antes del enlatado. Las piscifactorías con las que trabajamos están en los ríos Volga, Danubio o Amur y del Mar Negro

Orgánico es el caviar más suave y puro que existe, el método de producción es el malossol pero sin conservantes, por lo que se vende fresco, no tiene maduración. La piscifactoría está situada en Moldavia y fue fundada por los Zares

Con la etiqueta Gold Label envasamos los caviars excepcionales que nos encontramos por el mundo, independientemente de su origen o su especie, en esta categoría englobamos el caviar Alvino, Gold o Almas.

