DENIZ ÜRÜNLERI · TAZE VE DONDURULMUŞ DENIZ ÜRÜNLERI

Kaviari Havyar Koleksiyonu — Paris'in Havyar Evi

Kaviari Paris — Caviars d'élevage sélectionnés

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Paris merkezli Kaviari, kirk yili askin bir birikimle dunyanin en iyi ciftliklerinden havyar secer, tanelerini kendi laboratuvarlarinda olgunlastirir ve tek tek numaralandirilmis kutularda sunar. Kristal®, Osciètre Prestige, Baeri Royal, Transmontanus, Caviar Séché ve Caviar Pressé.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**DEN-02**
Net Miktar	**1 kg**
Satış Birimi	**kg**
Koli İçi	**10 kg / koli**
Min. Sipariş	**10 kg**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

Havyar dünyasında iki tür oyuncu vardır: üreticiler ve seçiciler. Üretici kendi çiftliğinin ürününü satar; seçici ise dünyanın farklı çiftliklerinden en iyi partileri bulur, kendi standardına göre işler ve kendi adıyla sunar. Kaviari ikinci gruptadır ve bu ayrım, evin bütün kimliğini açıklar. Paris'te, Arsenal Limanı yakınında konumlanan Kaviari, kırk yılı aşkın bir birikime sahiptir. Ev, itibarını başlangıçta yabani İran havyarı üzerine kurdu; bugün ise çiftlik üretimi havyarların en iyilerini kaynağında seçme uzmanlığıyla tanınıyor. Kaviari çiftliklerle doğrudan ve aracısız çalışır: yumurtanın hasadından tanenin olgunlaştırılmasına kadar her aşamayı, hatta yetiştirme suyunun kalitesini izler. Bu doğrudan ilişki, evin ayırt edici özelliğidir ve dünya çapında üst düzey şefler arasındaki bilinirliğinin temelidir. İkinci ayırt edici unsur olgunlaştırmadır (affinage). Kaviari, seçtiği taneleri Paris laboratuvarlarında kendi standardına göre olgunlaştırır. Havyarda olgunlaştırma, şarapta olduğu gibi zamanın ürüne kattığı bir katmandır: tuzlama sonrası geçen haftalarda aromatik bileşikler gelişir, tane yapısı oturur ve ürün karakterini kazanır. Aynı çiftlikten gelen aynı parti, farklı evlerin elinde farklı ürünlere dönüşür — ve fark tam olarak burada oluşur. Üçüncüsü izlenebilirliktir. Kaviari kutuları tek tek numaralandırılır. Bu, yasal CITES etiketinin ötesinde bir uygulamadır ve her kutunun kendi partisine geri izlenmesini sağlar. Havyar gibi taklidi ve tür karışıklığı yaygın olan bir üründe bu, satın alan işletme için doğrudan bir güvence anlamına gelir. Koleksiyon altı ana kalemden oluşur ve bunlar birbirinin alternatifi değil, farklı damak ve farklı tabaklar için farklı karakterlerdir. Kristal®, evin imza ürünüdür — Amur Nehri türlerinden gelen, iri ve çıtır taneli, güçlü ve zarif bir havyar. Osciètre Prestige, dünyanın en tanınmış ve en aranan havyar türünün Kaviari yorumudur; amber renkli, orta taneli, ince deniz aromalı. Baeri Royal, Sibirya mersin balığından gelen, daha yoğun ve daha kuruyemişli bir profil sunar. Transmontanus, beyaz mersin balığından elde edilen daha nadir bir üründür; iri, parlak ve grimsi taneli. Caviar Séché ve Caviar Pressé ise klasik havyarın dışında, mutfakta tamamen farklı işlevler gören iki özel üründür. HORECA tarafında bir markanın bütün hattıyla çalışmanın somut avantajları vardır. Birincisi tutarlılıktır: aynı

olgunlaştırma standardı, farklı türler arasında bile tanınabilir bir ev karakteri yaratır. İkincisi menü mimarisidir — farklı fiyat noktalarında birden fazla havyar bulundurmak, misafire seçim sunar ve ortalama sipariş değerini yükseltir; havyar tadım tabağı (üç tür karşılaştırmalı) tek başına yüksek marjlı bir imza kalemidir. Üçüncüsü satın alma gücüdür: tek tedarikçiyle çalışmak sevkiyat sıklığını, soğuk zincir maliyetini ve belge yönetimini basitleştirir. Koleksiyon Kristal® — Amur Nehri türleri · iri ve çıtır tane · güçlü ve zarif Kristal® Sélection — Kristal hattının ayrı seçimi Osciètre Prestige — Acipenser gueldenstaedtii · orta tane · amber renk · ince deniz aroması Baeri Royal — Acipenser baerii · yoğun ve kuruyemişli profil Transmontanus — Acipenser transmontanus · iri, parlak, grimsi tane Caviar Séché (K-en-Barre) — rendelenerek kullanılan kurutulmuş havyar çubuğu · 60 g Caviar Pressé — preslenmiş havyar · yoğun ve konsantre Ortak Bilgiler Ev: Kaviari — Paris, Fransa Yaklaşım: Çiftliklerde doğrudan ve aracısız seçim · Paris laboratuvarlarında olgunlaştırma İzlenebilirlik: Tek tek numaralandırılmış kutular Yasal statü: CITES kapsamında — her ambalaj benzersiz CITES etiketi taşır Ambalaj seçenekleri: 30 g · 50 g · 100 g · 125 g · 250 g · 500 g · 1 kg (Caviar Séché 60 g) Saklama: 2/+2 °C · dondurulmaz Servis sıcaklığı: Üretici tavsiyesi 8-10 °C Servis kaşığı: Sedef, boynuz, kemik, ahşap veya altın — metal kullanılmaz Açıldıktan sonra: 2-3 gün içinde tüketilmelidir Tedarik: Stok durumuna göre Sıkça Sorulan Sorular Havyar nasıl saklanmalı ve nasıl servis edilmeli? Havyar 2/+2 °C aralığında, buzdolabının en soğuk bölümünde saklanır ve asla dondurulmaz. Servis için ürünün üreticinin tavsiye ettiği 8-10 °C dolayına gelmesi beklenir; bu sıcaklıkta taneler gevşer ve aromalar açılır. Çok soğuk servis edilen havyarda taneler sıkışır ve aroma kapalı kalır. Kutu, kırılmış buz üzerine oturtulmuş bir kapta servis edilir; buz ürünle doğrudan temas etmez. Kaşık her zaman sedef, boynuz, kemik, ahşap veya altın olmalıdır — metal, havyarla oksidasyona girerek metalik bir tat bırakır. Hangi havyar hangi tabakta kullanılmalı? Genel kural: ürün ne kadar üst segmentse o kadar sade sunulmalıdır. Kristal® ve Osciètre Prestige gibi ince ve karmaşık aromalı havyarlar tek başına, blini ve crème fraîche ile ya da yumurta ve patates gibi nötr taşıyıcılarla servis edilir. Baeri Royal daha yoğun profiliyle kompozisyon içinde de dayanıklıdır. Caviar Séché ve Caviar Pressé ise mutfakta bir bitiriş ve aroma bileşeni olarak, klasik havyardan tamamen farklı biçimde kullanılır. Kaç gram porsiyonlanmalı? Standart porsiyonlar: tadım veya eşlik 10-15 g, klasik başlangıç 20-30 g, imza tabak 30-50 g. Havyar gram bazında tartılarak porsiyonlanmalıdır. Ambalaj boyutu seçimi ise en kritik karardır: açılan kutu 2-3 gün içinde tüketilmelidir, dolayısıyla işletmenin haftalık devir hızı doğru kutu boyutunu belirler. 30-50 g düşük devirli à la carte için, 125-250 g yoğun servis ve etkinlik için, 500 g ve 1 kg yalnızca gala ve banket operasyonları içindir.

MUTFAKTA KULLANIM

MUTFAK BİLİMİ

Havyarda mutfak tekniği yoktur — bu ürünün en zor tarafı budur. Şef müdahale edemez; yalnızca koruyabilir ya da bozabilir. Bütün kalite kararları üretici ve olgunlaştırıcı tarafından alınmıştır; mutfağa düşen tek görev, ürünü tabağa bozulmadan ulaştırmaktır.

Sıcaklık en katı kuraldır ve iki ayrı sıcaklık vardır. Saklama 2/+2 °C aralığındadır; bu aralığın üzerinde tanenin zarı yumuşar, kaşıkta ezilir ve tabakta yağlı bir görünüm alır. Dondurulduğunda ise zar buz kristalleriyle parçalanır — bu geri dönüşü olmayan tek hatadır. Servis sıcaklığı ise farklıdır: üreticinin tavsiyesi 8-10 °C'dir. Bu ayrım önemlidir, çünkü buzdolabından çıkar çıkmaz servis edilen havyarda taneler sıkışıktır ve aromalar kapalıdır.

Isı hiçbir biçimde uygulanmaz. Havyar pişirilmez, ısıtılmaz, sıcak tabakta bekletilmez. Sıcak bir bileşenin üzerine servis edilecekse — sıcak patates, poşe yumurta, blini — havyar tabağa en son, servisten saniyeler önce eklenir.

Metal teması kaçınılır. Gümüş ve paslanmaz çelik havyarla oksidasyon reaksiyonuna girer ve metalik bir tat bırakır. Kaşık sedef, boynuz, kemik, ahşap ya da altın olmalıdır.

Basınç ve karıştırma kaçınılır. Taneler kırılgandır; karıştırılan ya da bastırılan havyar zarlarını yırtar. Kaşık tanelerin altından alarak kaldırılır. Kanepe üzerine "sürmek" yapılmaz — tane bütün hâlde yerleştirilir.

Kutu açıldıktan sonra ürün 2-3 gün içinde tüketilmelidir. Kalan miktar yüzeyi düzleştirilip streç film doğrudan yüzeye değecek şekilde kapatılır; hava boşluğu bırakılmaz.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=kaviari-havyar-koleksiyonu-paris-in-havyar-evi

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.