



Royal Belgian Caviar

Royal Belgian Caviar is in ons land de pionier van 'het zwarte goud'. In 2002 verscheen deze als eerste en enige Belgische kaviaarproducent op de markt. Deze introductie was de vrucht van tien jaar intensieve voorbereiding. In deze periode bouwde Royal Belgian Caviar een eigen broedstock op van 5 verschillende steursoorten. De gekweekte soorten zijn de Sibische steur, de Russische, de Sterlet, de Beluga en de vijfde soort die een kruising is tussen de Russische en de Sibische. Afhankelijk van de soort zijn ze geslachtsrijp tussen de 3 à 4 jaar, maar bij andere soorten ligt de geslachtsrijpheid tussen de 14 à 18 jaar. Deze periodes van geslachtsrijpheid verklaren ook de prijs van de kaviaar en de enorme kweekcapaciteit waarover Royal Belgian Caviar moet beschikken.

Alle steuren die gebruikt worden komen uit eigen kweek en worden gevoed met samengestelde voeding uit eigen productie en elke soort levert een ander soort eitjes op. De voeding en de kweekomstandigheden van de steuren zijn mede bepalend voor de smaak. De eitjes van deze verschillende soorten worden dus nooit gemengd en behouden volledig de intrinsieke kenmerken van de soort steur waarvan ze afkomstig zijn. Dit verleent aan elke soort zijn typische smaak waardoor hij zich perfect leent tot allerlei combinaties met gerechten. Dit verzekert de superieure smaak van Royal Belgian Caviar, die deze van de wildvangst overtreft. Om de typerende, exclusieve smaak van kaviaar te bekomen, moeten het kweekproces en de bereiding feilloos verlopen. Dit vereist heel wat vakmanschap en expertise. Elke stap van het productieproces wordt nauwgezet opgevolgd, van de bevruchting van de eitjes tot de uiteindelijke oogst van de kaviaar. De individuele steuren worden geselecteerd en gescreend op basis van grootte, stevigheid en smaak van de eitjes. Maar de traditionele eeuwenoude bereidingswijze wordt perfect gerespecteerd en enkel steuren met perfecte ei-kwaliteit worden gebruikt. In de speciaal ontworpen productieruimte worden door een gespecialiseerd team de eitjes met de grootste zorgen gezeefd, gespoeld en gemeten. De kaviaarmeesteres staat vervolgens in voor het lichtjes zouten - 'malossol' - van de eitjes waarbij zorg wordt gedragen voor de perfecte balans tussen de verschillende aroma's. Tenslotte wordt de kaviaar verpakt en vacuüm verzegeld. In de koelruimte heersen de perfecte bewaarcondities. Na een laatste kwaliteitscontrole is Royal Belgian Caviar klaar voor degustatie door kaviaarliehebbers wereldwijd.

Dans notre pays, Royal Belgian Caviar fait figure de pionnier de l'or noir. En 2002, cette société était la première et la seule à produire du caviar sur le marché belge. Cette entrée fut le fruit de dix années de préparation intensive. Durant cette période, Royal Belgian Caviar s'était constitué un propre élevage de 5 différentes espèces d'esturgeons. Les espèces élevées sont l'esturgeon sibérien, le russe, le Sterlet, le Beluga, la cinquième espèce étant l'esturgeon hybride, un croisement entre le russe et le sibérien. Selon l'espèce, ces esturgeons arrivent à maturité après 3 à 4 ans, tandis que pour d'autres, il faudra attendre entre 14 et 18 ans avant que ceux-ci n'aient atteint leur maturité sexuelle. Ces périodes de maturité de reproduction expliquent en partie le prix et l'énorme capacité d'élevage dont doit disposer Royal Belgian Caviar.

Tous les esturgeons utilisés proviennent de leur propre élevage et sont nourris avec une alimentation composée de leur propre production. Chaque espèce fournit une variété d'œufs différente. L'alimentation et les conditions d'élevage des esturgeons déterminent également la saveur du caviar. Les œufs de ces différentes espèces ne sont donc jamais mélangés et conservent entièrement les caractéristiques intrinsèques de la variété d'esturgeons dont ils sont issus. Cela confère à chaque sorte sa saveur typique, ce qui permet de les utiliser dans toutes sortes de mets. En outre, cette pratique est la meilleure garantie de la saveur supérieure du Royal Belgian Caviar, saveur qui surpasse celle de la capture sauvage. Pour obtenir le goût typique et exclusif du caviar, les processus d'élevage et la préparation doivent se dérouler sans la moindre erreur, ce qui exige énormément de savoir-faire et d'expertise. Chaque étape du processus de production est suivi scrupuleusement, de la fécondation des œufs jusqu'à la récolte finale du caviar. Les esturgeons sont sélectionnés individuellement et contrôlés sur base de la taille, la robustesse et la saveur de leurs œufs. Par ailleurs, la méthode de préparation traditionnelle et séculaire est entièrement respectée et seuls les esturgeons dont la qualité des œufs est parfaite, sont utilisés. Dans les espaces de production spécialement conçus, les œufs sont tamisés, rincés et mesurés avec le plus grand soin par une équipe spécialisée. Le maître du caviar, une femme, se charge ensuite de saler légèrement - 'stade appelé 'malossol' - les œufs. Pour ce salage, un soin particulier est apporté à l'équilibre parfait entre les différents arômes. Enfin, le caviar est emballé et scellé sous vide. L'espace frigorifique est dominé par des conditions de conservation parfaites. Au terme d'un dernier contrôle de qualité, le Royal Belgian Caviar est fin prêt à être dégusté par les amateurs de caviar du monde entier.

WWW.ROYALBELGIANCAVIAR.BE