



TUTTO PER LA SALUTE  
by Persit Star®

2020  
**CAVIALE**  
Il prestigio a tavola



[www.tuttoperlasalute.com](http://www.tuttoperlasalute.com)

# CAVIALE

Persit Star è una società di import-export con sede in Italia (Milano) attiva in diversi rami del commercio internazionale.

Grazie al nostro brand "Tutto per la Salute", forniamo in ambito agro-alimentare prodotti di punta come il Caviale Beluga qualità classe A.

Direttamente dalle terre persiane, possiamo distribuire al dettaglio e all'ingrosso questa prelibatezza che non necessita di presentazioni, famosa e richiesta in tutto il mondo.

## Caviale Persiano

Dalla parola persiana khâviyâr, il caviale si riferisce all'uovo dello storione selvatico, e le prime notizie risalgono al IV secolo a.C.

Si dice che il popolo dell'Impero Persiano sia stato il primo a degustare il caviale, credendo che avesse proprietà medicinali ed era una fonte di energia (una credenza diffusa ancora oggi).

Ha fatto anche la sua apparizione durante l'Impero Romano, ma i consumatori più interessati al caviale erano senza dubbio gli zar della vecchia Russia. Forse è per questo motivo che anche se ai Persiani viene attribuito il merito di preparare il caviale salando le uova, furono i Russi a definirlo un lusso, anche se a livello globale il miglior caviale di lusso, il Beluga, è chiaramente di origine iraniana (i russi stessi nonostante la producano, vengono a comprarla direttamente in Iran).

Oggi, il caviale iraniano proviene dalle province settentrionali di Gilan, Mazandaran e Golestan che si affacciano sul Mar Caspio. Insieme ad altre specie di storione, lo storione Beluga che vive sul fondo prospera particolarmente bene in queste acque ghiacciate e salmastre, che conferiscono al caviale un sapore unico. Con alcuni incredibili istinti di sopravvivenza, il beluga ha una durata fino a 100 anni, raggiungendo la maturità intorno ai 20 anni. Il caviale di migliore qualità, noto come "diamante iraniano", proviene da questa particolare specie.



# Caviale Persiano

Il caviale è un cibo importante, apprezzato per la qualità e il sapore sublime. Per diventare però un vero intenditore, è necessario sapere dettagli che nessuno vi verrà a dire. Eccone alcuni:

## INTEGRITÀ

Si tratta dell'aspetto generale del caviale. Solitamente un buon caviale è uniforme dal punto di vista delle caratteristiche fisiche delle uova, come dimensione e colore.

## CARATTERISTICHE

Il caviale beluga ha le uova più grandi: superiori ai 3 mm di diametro. Se le uova sono più piccole del previsto, significa che non sono abbastanza mature.

## PROFUMO

Un buon caviale è caratterizzato da un aroma fresco, che indica il livello di bontà delle uova. Le imitazioni del caviale non possiedono questa caratteristica e conservano un forte odore di pesce.

## LUCIDITÀ

La lucidità delle uova ne indica la qualità, nonché l'adeguata procedura di conservazione.



Beluga royal Selection misure uguali e superiori a 3.2 mm

Beluga misure uguali e superiori a 3.2 mm



Trattiamo il Beluga e il Beluga Royal Selection sia in packaging al dettaglio da 30g e 50g che all'ingrosso con packaging da 1 kg.



Via Giuseppe Ponzio 78, 20133 Milano, Italia  
Tel: 0270601335 Fax: 0270637102  
[www.tuttoperlasalute.com](http://www.tuttoperlasalute.com) [info@persitstar.it](mailto:info@persitstar.it)