

El caviar, producto gourmet, manjar de dioses y lujo sibarita



El **caviar** es considerado en el mundo entero como una exquisitez. Un manjar refinado, aperitivo de dioses y codiciado por los más gourmets. Además, constituye uno de los **productos de lujo de la gastronomía tradicional más exclusiva y sofisticada**. Es perfecto tanto para celebraciones como para reuniones íntimas y encaja en cualquier momento del día. El caviar es uno de los más espléndidos regalos que puedes ofrecer a tu paladar, siempre ha estado asociado al lujo sibarita y a la buena mesa. Hoy en COOLthelifestyle queremos hablarte largo y tendido sobre este producto gourmet por excelencia con tantas particularidades.

- Las ostras, uno de los alimentos más preciados
- El mejor caviar y cómo maridarlo

El caviar, un regalo para el paladar

¿Qué es exactamente el caviar? El caviar es un producto gastronómico elaborado a partir de las huevas de **esturión**, un tipo de pez que vive en las grandes lagunas del **este de Europa y del centro de Asia**, principalmente.





Pero, ¿por qué es tan caro? El elevado precio es el reflejo de la escasez, la dificultad de la pesca del esturión y de su posterior procesado. Los esturiones hembra tienen un ciclo irregular, llegando a producir huevos **cada 1 o 2 años o incluso hasta cada 5**. En cada campaña de elaboración hay que revisar cada pez de forma individual y en caso de que tenga huevos, si está en estado de maduración, hay que sacrificarla para obtenerlos. En resumen, una hembra, tras años de crianza, solo reporta alrededor de **700 gramos de caviar**.



Este producto es todo un espectáculo para el gusto, de hecho, podríamos considerarlo más una experiencia. Es toda una sorpresa de sabores: intenso, con notas delicadas, amargo y seco a la vez. La textura también es un importante condicionante. En la boca, las huevas de caviar se deshacen, dando lugar a infinidad de matices diferentes, en el caso de que explotase, estaríamos hablando de caviar pasteurizado. Cuando las huevas son de mayor tamaño y más claras, se supone que son de mejor calidad.





Todos los tipos necesitan una correcta conservación en frío. La temperatura ideal es entre **-2 y 2 °C**.

Algunas variedades de caviar

Caviar de Beluga

Un pez que puede llegar a la edad de **140 años** y medir hasta **6 metros**. La cantidad que se obtiene corresponde a un **15 % de su peso**. Es el mejor y por supuesto uno de los más caros. Es muy apreciado por el tamaño de las perlas, de **3 a 4 milímetros**.

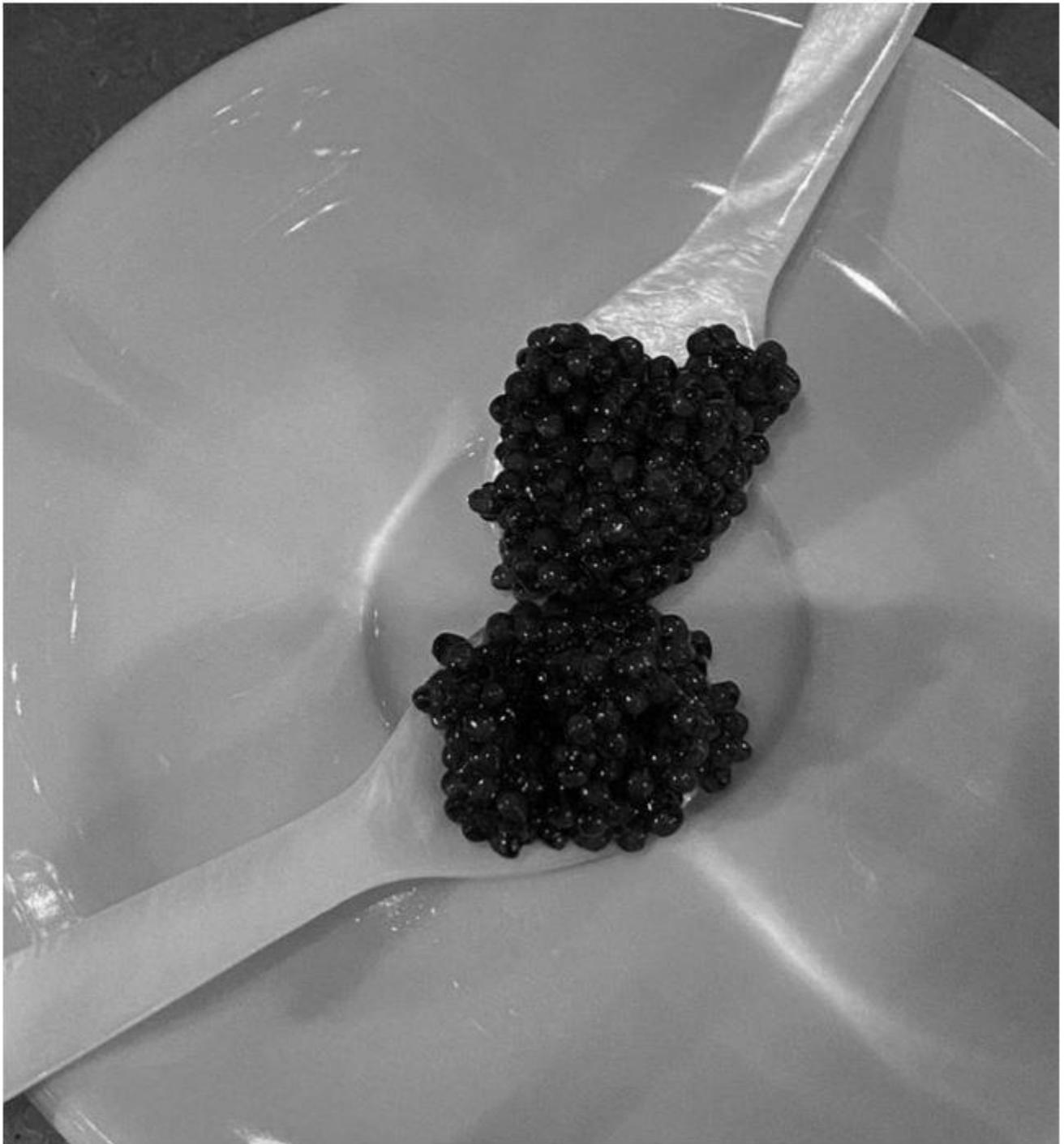


F1111



El **Caviar de Beluga 000** es el máspreciado de los caviar de esturión, sus huevas son las más grandes y cotizadas. Se envasa en latas de color azul.





Caviar de Ossetra

Llega a medir **2 metros de largo** y puede llegar a pesar **100 kg**. Se envasa en lata de color amarillo.





Caviar de Sevruga

De la familia de esturiones es el más difundido. Se comercializa en latas de color rojo.



Caviar Almas

'Almas' significa **'diamante' en ruso**. Esta variedad proviene del Beluga albino y es extremadamente raro. Su color es amarillo claro, casi transparente. Se embala en latas de oro de 24 quilates.

<https://okdiario.com/coolthelifestyle/lifestyle/caviar-producto-gourmet-291392>