Royal Food

Caviar passion

Ho dei gusti semplicissimi; mi accontento sempre del meglio.

Oscar Wilde

Carlo & Nancy

Obiettivo principale di Royal food è la fidelizzazione del cliente, attraverso una scelta di alta qualità e un'assistenza diretta e personalizzata.

Carlo Dalla Rosa, dottorato in Scienze della produzione animale e specializzazione in itticoltura, agli inizi degli anni 90, come dirigente di un allevamento di trote, con visione proiettata nel futuro, dà l'avvio ad un ambizioso progetto di allevamento dello storione. Nel giro di pochi anni viene realizzato un impianto lungo 1 Km, con 80 vasche che vengono popolate da diverse specie di questo pesce preistorico. Anni di studio e ricerca scientifica, passione e sacrificio e una ineguagliabile esperienza lunga 25 anni portano alla produzione del caviale Royal Food; quattro tipologie di prodotto che riproducono al meglio le caratteristiche del caviale selvatico.

Nancy D'Aiuto, moglie di Carlo, contagiata dalla passione del marito, nel 2011 decide di iniziare la commercializzazione diretta in Italia di questo affascinante prodotto proponendolo, con successo, alla ristorazione e agli stessi privati. In precedenza tutta la produzione era rivolta all'estero.

Royal Food
Caviar passion
Caviaro
Royal Food
Caviar passion
Golden
Royal Food
Caviar passion
Perla

Il Caviale Royal Food

La lavorazione rigorosamente artigianale, priva di logiche industriali ed il controllo completo della filiera, garantiscono sempre una freschezza al 100% naturale, mantenendo nel prodotto le caratteristiche del caviale selvatico. Padroneggiare la tecnica, mescolare il naturale con l'artificiale e il luogo in cui vengono allevati i pesci rendono i nostri prodotti di altissima qualità: una miscela perfetta del regno selvaggio e allevamento in cattività, monitorando da vicino i pesci durante tutto il loro ciclo vitale. Un'accurata selezione manuale e la perfetta determinazione del livello di maturazione delle uova, il giusto equilibrio della salatura, il metodo di lavoro basato sull'esperienza e sulla saggezza artigianale di veri esperti dell'azienda, rendono il caviale ROYAL FOOD un prodotto unico e inconfondibile; risultato di 20 anni di allevamento nel rispetto della qualità di vita degli storioni, allevati come in natura.

Il caviale viene confezionato in funzione delle richieste specifiche dei clienti.
Tutte le tipologie sono "MALOS - SOL" (impiego di poco sale).

Royal Food
Caviar passion
Perla
MADE IN ITALY

Perla

dallo Storione HUSO E NACCARII (da cui si ottiene il caviale BELUGA)
Lo storione raggiunge la maturità sessuale a circa 20 anni, con un peso medio di 50 Kg. Era il caviale degli zar, il più conosciuto al mondo, ottenuto dallo storione più raro e pregiato, originario dell'area Caspio - Danubiana. Ha un sapore eccellente, morbido, cremoso e deciso.
La colorazione varia dal grigio perla al grigio scuro.
La grandezza dei suoi grani e la sua delicatezza lo rendono un prodotto prezioso.

Scadenza: 60 gg.
Formati: 10, 30, 50,100, 250 gr.
Latta originale da 1 e 1,8 Kg.

Royal Food
Caviar passion
Reale

Reale

dallo Storione RUSSO GUELDENSTAEDTI (da cui si ottiene il caviale OSCETRA)
Gli storioni raggiungono la loro maturità dopo 12 anni circa e un peso di 25 Kg.
Molto apprezzato dagli intenditori.
Si distingue per la sua consistenza setosa ed il gusto morbido e leggero.
La granatura media, la sua eleganza e il suo aroma di nocciola lo rendono uno dei caviali più raffinati, ideale per momenti indimenticabili.

Scadenza: 60 gg.
Formati: 10, 30, 50,100, 250 gr.
Latta originale da 1 e 1,8 Kg.

Royal Food
Caviar passion
Golden

Golden

dallo Storione SIBERIANO (nome scientifico BAERI)
Le femmine raggiungono la loro maturità dopo 8 anni e un peso di 15/20 kg.
Esprime una sensazione di freschezza naturale. Le uova hanno medie dimensioni e sono ben definite, di colore marrone dorato vigoroso e lucente.
Grani di bella taglia esplodono in bocca diffondendo un sapore delicato e fresco con note di frutti secchi.

Scadenza: 60 gg.
Formati: 10, 30, 50,100, 250 gr.
Latta originale da 1 e 1,8 Kg.

Royal Food
Caviar passion
Caviaro

Caviaro

selezione da Storione ACIPENSER
È il caviale di Cristoforo Messisbugo, il famoso gastronomo della famiglia Estense.
Addirittura nella prima metà del 1500 Cristoforo da Messisbugo pubblicò una ricetta su come servire il Caviaro.
Sapore delicato e aromatico, consistente, dalle uova piccole di colore scuro.

Perle di caviale pastorizzato.
Offre l'opportunità di essere degustato nel tempo, mantenendo la sua fragranza per ben 210 giorni.

Formato: 50 gr.
Confezione: in vetro.

Presentare il caviale

Bisogna creare una giusta atmosfera in tavola seguendo un piccolo galateo che permette di mettere in risalto una emozionante degustazione.
È indispensabile mantenere la temperatura anche in tavola perciò si presenta la lattina con un porta caviale e su un letto di ghiaccio.

Servire con cucchiaini di madreperla o ceramica.
Consigliamo come porzione monodose per un assaggio di prodotto circa 10 gr., mentre la quantità ideale suggerita per un degustatore è di almeno 30 gr.
Oppure si può condividere una scatola da 100 gr. per 4 persone.
Ciascuno sarà libero di abbinare caviale come meglio preferisce e potrà decidere qual è la sua combinazione preferita.
Oppure bisognerebbe lasciarsi coinvolgere con i ricercatissimi abbinamenti dei grandi chef in proposte da emozioni uniche.
Il caviale è ideale per le occasioni speciali, per vivere emozioni e sensazioni uniche. Presente ai banchetti di re e regine il caviale e il suo consumo hanno origini fin dall'Anno Mille quando il chabiarion, pietanza amata dai bizantini,

appare nei registri di Costantinopoli.

Oggi come si gusta il caviale ?

Sempre meglio se “gustato” al naturale, in purezza, per apprezzare al massimo le sue caratteristiche.
Si può gustare al cucchiaio, come appetizer con blinis e créme fraiche, con la patata o con un uovo sodo, oppure con della fresca burrata. Si può utilizzare con gli spaghetti o con un risotto sfumato allo champagne o sul crudo di pesce (il massimo è il gambero crudo).
Abbiate l’accortezza di inserirlo nella pietanza solo qualche attimo prima di consumarlo, per mantenere le delicate sensazioni e consistenza.

Come e quanto tempo si conserva?

In frigorifero da 0 a 4°. Controllare sul retro la data di scadenza. Una volta aperto va consumato subito …ma questo di solito non è un problema. Se rimane del prodotto, la consumazione però deve avvenire al massimo entro un paio di giorni.

Quali sono le sue proprietà nutrizionali?

È considerato un prodotto dietetico, fisiologico e con un ricco concentrato di vitamine.
Il caviale contiene 47 diverse vitamine, omega3 e minerali e ha 250 kilocalorie per 100 grammi… oltreché essere considerato un alimento afrodisiaco.

Un regalo esclusivo

Grande attenzione viene riservata alle confezioni ed ai diversi packaging. Le confezioni, appositamente realizzate per le diverse situazioni, consentono il rispetto della filiera del freddo conservando il prodotto nel suo stato ideale.

La natura è la nostra scuola

ACIPENSER è l'allevamento di provenienza del nostro caviale: si trova in provincia di Brescia (Calvisano) e produce in media 10 tonnellate all'anno. È un'ex troticoltura e, come tale, mantiene un elevato ricambio idrico (fino a 2.000 lt/sec.), con ciclo di ricambio totale ogni 4 ore: fattore importantissimo per la completa assenza di spiacevoli retrogusti nel caviale. Ricambio e temperatura dell'acqua, l'uso di mangimi specifici che garantiscono una assoluta assenza OGM ed i rigorosi controlli igienico-sanitari sono elementi essenziali per garantire l'eccellenza del prodotto. L'allevamento è a ciclo completo: dalle uova, agli avannotti, alle femmine mature, con monitoraggio costante per consentire la completa tracciabilità del prodotto: identificazione del lotto di produzione e quantità di caviale estratto esclusivamente da una singola femmina per garantire l'assoluta omogeneità. Sottoposti a rigidi controlli igienico-sanitari, l'allevamento e la commercializzazione dello storione e del caviale sono tutelati dal CITES (organismo delle Nazione Unite che regola il commercio delle specie protette). Siamo certificati da "FRIEND OF THE SEA"che tutela la garanzia di sostenibilità dell'ambiente. Sostenibilità sotto il profilo del benessere del pesce, della salute dei consumatori e del rispetto dell' ambiente e, non da meno, la salvaguardia della specie: questi sono i nostri punti di forza.

Philippe Léveillé
MICHELIN
Miramonti l'Altro
Concesio (BS)

Due maestri della cucina italiana
...un riferimento ed un orgoglio.

La collaborazione con due chef di tale levatura è per noi un vanto, ma anche uno stimolo per un impegno al miglioramento costante.
Favorire una raffinatezza e sensibilità culinaria così elevata ci spinge verso la ricerca di un prodotto di indubbia eccellenza.

Saulo Della Valle
L'Osteria H2O
Moniga del Garda (BS)

Royal Food

Caviar passion

Royal Food Caviar
+39 3358302480 info@royalfoodcaviar.com
Sito Produttivo: Via Zilie Inferiore, 53 25012 Calvisano (BS)
www.royalfoodcaviar.com

fotografia N. Brunelli - progettazione grafica M. Frau