JMC

CAVIAR

Négociant & Affineur

Una experiencia exclusiva

JMC
CAVIAR

JMC
CAVIAR
Négociant & Affineur

El arte del caviar

El tiempo define el carácter y la personalidad de cada caviar

La elaboración del caviar es un proceso artesanal que requiere precisión y cuidado. En **JMC Caviar,** cada etapa está supervisada por nuestros maestros caviaristas, altamente capacitados para respetar las tradiciones más refinadas de este arte. Desde la **selección de los esturiones** hasta la preparación final, trabajamos bajo estrictas normas sanitarias internacionales para garantizar la **máxima calidad.**

Una vez que los esturiones alcanzan su madurez ideal, extraemos con delicadeza las huevas y comenzamos el meticuloso proceso manual que las transforma en un caviar excepcional. Controlamos rigurosamente el tamaño, el color y la textura de cada hueva, pasando por tamizados, lavados y una cuidadosa selección antes de ser sometidas a un proceso de curación artesanal, siguiendo recetas exclusivas de cada productor.

La curación, pieza clave en el sabor y la textura del caviar, ha evolucionado con el tiempo. En épocas pasadas, el caviar era notablemente más salado. Hoy, con los avances en conservación y la delicadeza que exige el mercado actual, utilizamos técnicas que preservan el sabor puro del caviar sin necesidad de exceso de sal. En **JMC Caviar,** seguimos una receta secreta de curado de origen ruso, que garantiza una sinfonía de sabores única en cada grano. Todo el proceso se realiza a mano para evitar dañar las huevas y asegurar una curación uniforme que resalte la riqueza del caviar.

Una vez completado el proceso de curación, el caviar es **cuidadosamente envasado** en su formato original y **almacenado en cámaras de frío,** donde sigue madurando de manera controlada. Cada semana, el caviar absorbe suavemente la sal y adquiere una textura y sabor más complejos. Antes de su entrega, revisamos y reenvasamos el caviar en latas de degustación al vacío para garantizar su frescura.

“JMC, la experiencia del caviar

JMC
CAVIAR
Négociant & Affineur
Visit us online
www.jmcbrand.com
Follow us on Instagram
@jmccaviar
Un caviar exclusivo de años excepcionales,
con sabor puro y textura perfecta.
An exclusive caviar from exceptional years,
with pure flavor and perfect texture.
Cuvée Millésime
2024
JMC
CAVIAR
Cuvée Millésime
2024
JMC
CAVIAR
JMC
CAVIAR
JMC
CAVIAR
JMC
CAVIAR

Tipos de Caviar

Conoce nuestros caviares

SCHRENCKI DAURICUS

Es un caviar de grano firme y redondo. Su color varía del marrón al verde. Sabores a nueces, algas y mantequilla con un final a frutos secos. Este caviar está elaborado a partir del **esturión Schrencki** y del **esturión Huso Dauricus** de la familia del Beluga.

En estado salvaje, este esturión vive en el río Amur entre China y Rusia.

BAERII

El caviar Baerii se distingue por su textura delicada y elegancia en el paladar. Sus huevas ofrecen notas sutiles de yodo, madera y una pequeña esencia de avellana, creando una paleta de sensaciones equilibradas.

También se caracteriza por su cremosidad y sabor único, con matices que recuerdan al mar, bayas negras y nueces. Este caviar combina **calidad y sofisticación,** ofreciendo una experiencia única para quienes quieren incursionar en este mundo.

OSCIETRA

Se caracteriza por su textura de **firmeza media** de las huevas. Notas marinas y a madera con un ligero matiz de avellana al final en la boca. Su color es marrón claro con reflejos dorados.

BELUGA

Una joya tan rara como exquisita. Sus huevas, generosas en tamaño y de textura aterciopelada, varían en tonos que van del gris claro al gris oscuro. Al degustarlo, ofrece una experiencia única: un sabor delicadamente sedoso y mantecoso que se despliega con gran complejidad. Su persistencia en boca es incomparable, con **suaves notas marinas** que se entrelazan con sutiles toques de avellana, creando una auténtica sinfonía de sabores.

Classic

Una selección de los mejores caviares del mundo, cuidadosamente escogidos por su calidad y sabor inigualable. Perfecto para aquellos que buscan **una experiencia culinaria sofisticada y única.** Cada hueva refleja la **pureza y excelencia** que caracteriza a los productos más refinados, ideal para quienes aprecian los detalles más exquisitos en la gastronomía de lujo.

Edición Limitada Signature

Una selección exclusiva de los mejores caviares, elegidos por su calidad excepcional. Ideal para paladares exigentes, ofrece una experiencia culinaria única y sofisticada, reflejando la excelencia en cada hueva, esta **edición limitada** garantiza una experiencia irrepetible. Un deleite reservado para los paladares más exigentes, garantizando una **experiencia irrepetible.**

ARTE DE LA MADURACIÓN

Una vez preparado, el caviar es envasado en **latas pistón** y conservado en **cámara de frío.** Tal como el vino, **el caviar madura con el tiempo.** Cada semana el caviar absorbe la sal y modifica la característica de la membrana del grano eleminando el agua y modificando su textura. Una vez que los huevos hayan revelado todos sus aromas y que tengan la textura perfecta, reenvasamos el caviar en **latas de degustación al vacío.**

Eventos de Lujo y Customización

En JMC Caviar, ofrecemos un servicio de customización que eleva tu caviar a un nivel de exclusividad sin igual, adaptado a las necesidades de tu marca, restaurante o evento gastronómico. Desde el etiquetado y el empaque hasta la selección específica de variedades y presentaciones, nuestro enfoque meticuloso asegura que cada detalle mantenga la imagen de lujo y perfección que caracteriza a tu caviar. Trabajamos estrechamente contigo para garantizar que el resultado final no solo cumpla, sino que supere tus expectativas, ofreciendo una experiencia verdaderamente única y refinada. Con **JMC Caviar,** cada evento y cada marca se distinguen por un toque de **elegancia y sofisticación sin comparación.**

JMC
La Excelencia del Caviar
JMC
CAVIAR
JMC
CAVIAR
JMC
CAVIAR
JMC
CAVIAR
JMC
CAVIAR
JMC
CAVIAR
JMC
CAVIAR
JMC
CAVIAR
JMC
CAVIAR
HARKEN

JMC
CAVIAR
Négociant & Affineur

Catas y experiencias exclusivas de Caviar

Una experiencia sensorial exclusiva

Para grupos de hasta 12 personas, una oportunidad única para descubrir los matices del caviar en un ambiente sofisticado y exclusivo.

CATA PRIVADA DE CAVIAR

Incluye:

- Degustación de dos especies de caviar premium (100 g de cada una).
- Servicio personalizado con un Coordinador especializado.
- Explicación guiada por un especialista en caviar durante 2 horas.
- Introducción al origen, métodos de producción y maridaje del caviar.
- Ideal para cenas privadas, reuniones corporativas y eventos exclusivos.

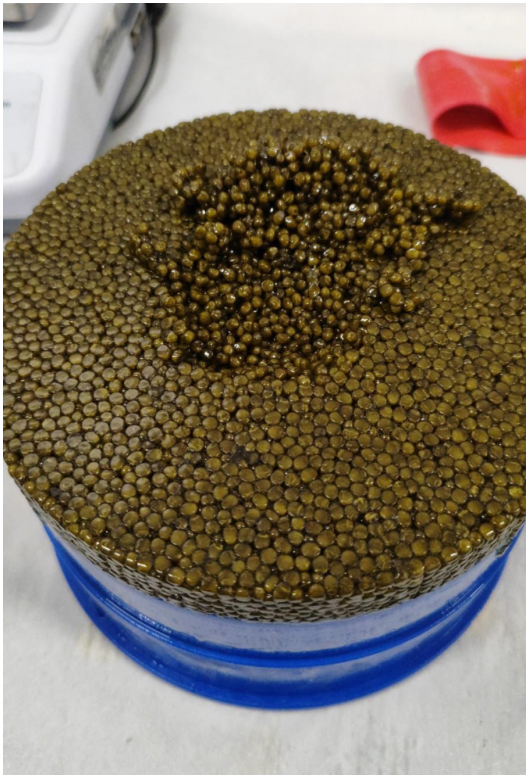
MASTERCLASS SIN DEGUSTACIÓN

Dirigido a amantes de la alta gastronomía, empresas y profesionales que deseen profundizar en el universo del caviar desde una perspectiva teórica.

Incluye:

- Clase magistral de mínimo 2 horas con un especialista en caviar.
- Historia, origen, variedades y producción del caviar.
- Diferenciación de especies y claves para identificar un caviar de alta calidad.
- Experiencia teórica sin degustación, totalmente personalizable según las necesidades del cliente.

“Conviértase en un experto del caviar con nosotros



MASTERCLASS CON DEGUSTACIÓN

Una experiencia completa de aprendizaje y sabor, perfecta para quienes buscan una combinación de conocimiento y degustación exclusiva.

Incluye:

- Clase magistral de mínimo 2 horas con un especialista.
- Historia, variedades y apreciación del caviar.
- Degustación de al menos dos especies de caviar (10 g por persona).
- Recomendaciones de maridaje y protocolo de degustación.

LE CAVIAR

JMC
CAVIAR
Négociant & Affineur

Listado de tarifas

JMC Caviar lleva la exclusividad a otro nivel, ofreciendo experiencias diseñadas para eventos de alto perfil en entornos de lujo

Experiencia Privada de Caviar	
Caviar	Selección personalizada según preferencia del cliente
Productos	20% de descuento sobre la lista de precios
Coordinador	200 € (2 horas a 100 €/hora)
Experto	300 € (2 horas a 150 €/hora)

Masterclass de Caviar	
Caviar	Selección personalizada según preferencia del cliente
Productos	20% de descuento sobre la lista de precios
Coordinador	200 € (2 horas a 100 €/hora)
Experto	300 € (2 horas a 150 €/hora)

Eventos de Lujo y Personalización	
Lanzamientos de productos en joyerías	Para más información y cotizaciones personalizadas, contáctenos
Jornadas de navegación en yates	
Presentaciones en concesionarios de autos de alta gama	
Eventos privados de marcas de lujo	
Cenas y reuniones empresariales exclusivas.	
Exposiciones en galerías de arte y sectores VIP en estadios	

SIBERIAN RESERVE JMC CAVIAR CLASSIC	
30 gr	65 €
50 gr	107 €
100 gr	210 €
250 gr	515 €

OSCIETRA NATURE JMC CAVIAR CLASSIC	
30 gr	78 €
50 gr	129 €
100 gr	254 €
250 gr	625 €

SCHRENCKI DAURICUS JMC CAVIAR CLASSIC	
30 gr	78 €
50 gr	129 €
100 gr	254 €
250 gr	625 €

PRINCE BAERII JMC CAVIAR SIGNATURE	
30 gr	71 €
50 gr	116 €
100 gr	229 €
250 gr	562 €

QUEEN OSCIETRA JMC CAVIAR SIGNATURE	
30 gr	85 €
50 gr	140 €
100 gr	277 €
250 gr	682 €

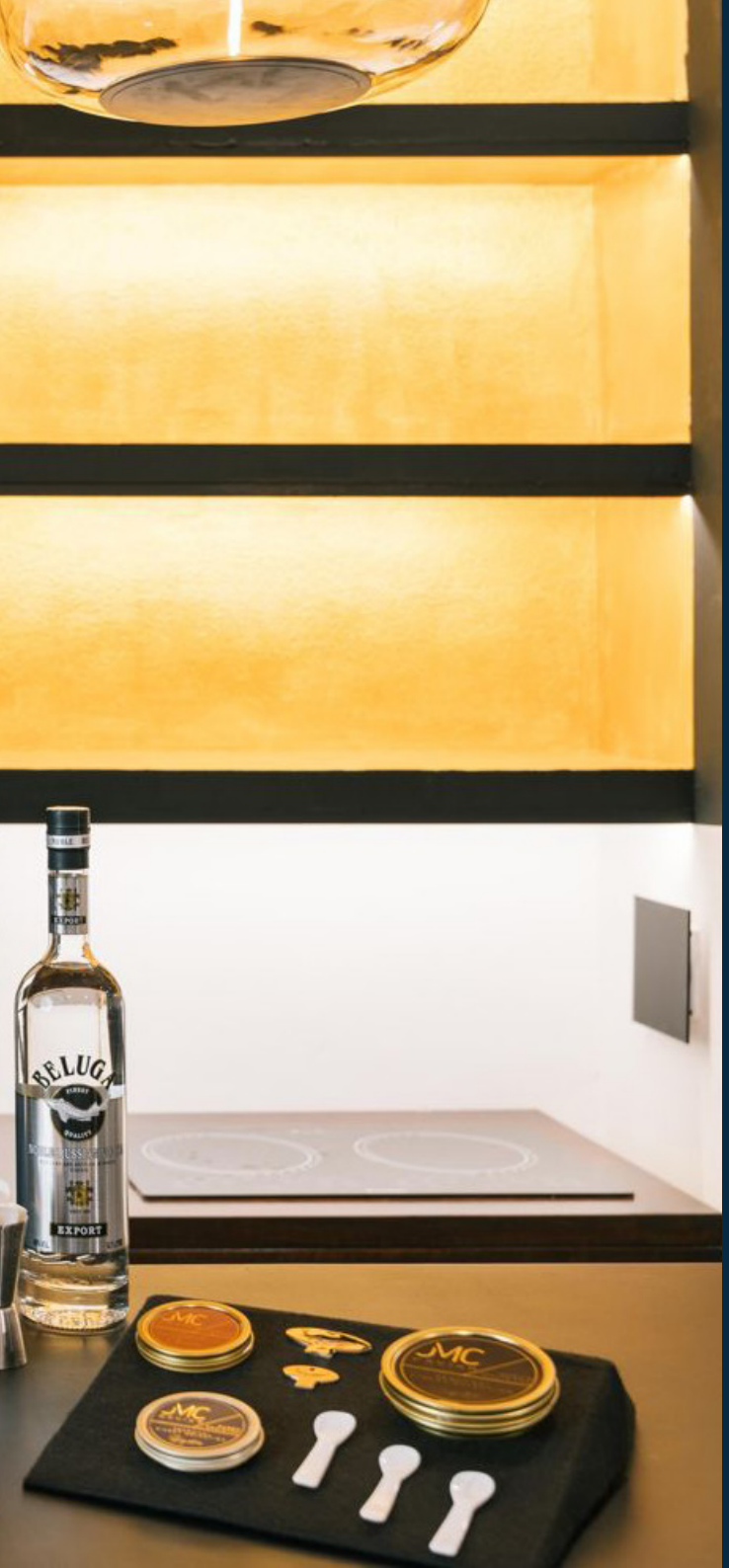
KING HUSO JMC CAVIAR SIGNATURE	
30 gr	310 €
50 gr	515 €
100 gr	1026 €
250 gr	2557 €

PERSIAN BELUGA JMC CAVIAR SIGNATURE	
30 gr	Market Price
50 gr	
100 gr	
250 gr	

* Los precios no incluyen IVA 10%

“Cada experiencia se diseña a medida para garantizar un evento exclusivo, memorable y sofisticado

Horst GÖDECKEN
LE CAVIAR
Editions Jeanne Laffitte



JMC
CAVIAR
Négociant & Affineur

Contacto

Juan Manuel Martínez Cordoba

+34 680 816 012

jmccaviar@jmcbrand.com

Alexandra Georgievna

+34 652 824 835

alex@jmcbrand.com

www.jmcbrand.com

www.jmcbrand.com