

JMC

CAVIAR

Négociant & Affineur

Una experiencia exclusiva



## 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](http://www.jmcbrand.com)

Follow us on Instagram  
[@jmccaviar](https://www.instagram.com/jmccaviar)

An exclusive caviar from exceptional years,  
with pure flavor and perfect texture.

Cuvée Millésimée  
2024





# Tipos de Caviar

## Conoce nuestros caviars

### 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 caviar 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 caviar, 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 eli minando 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**.





MC  
La Excelencia  
del Caviar



E

MC  
CAVIA  
EXPERIENCIA SOLA  
LINO EXCLUSIVO

MC

MC  
CAVIA

MC  
CAVIA

MC  
CAVIA

MC  
CAVIA

MC  
CAVIA



## 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 grs 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 grs por persona).
- Recomendaciones de maridaje y protocolo de degustación.

\* Mínimo 200 grs de caviar



## 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)

\* Compra mínima con degustación 200 grs de caviar

### 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)

\* Compra mínima con degustación 200 grs de caviar

### 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	

\* Compra mínima con degustación 200 grs de caviar

## Colección Otoño 2027 | Próximos pedidos.

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 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”



Hervé GODDARD  
**LE CAVIAR**  
Éditions Jeanne Lafitte



**JMC**  
CAVIAR  
Négociant & Affineur

## Contacto

**Juan Manuel Martínez Cordoba**  
GLOBAL



+34 680 816 012



[jmccaviar@jmcbrand.com](mailto:jmccaviar@jmcbrand.com)



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

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