

VAL D'ARAN

NACARI

HIGH MOUNTAINS
CAVIAR

BARCELONA · VAL D'ARAN

Somos productores de caviar y carne de esturión en el corazón del Valle de Arán, un enclave único rodeado de montañas de más de 2000 metros. Siguiendo el **método tradicional de los maestros iraníes**, elaboramos una producción limitada de un **caviar de excelente calidad y pureza de sabor**.



Nuestros esturiones, originarios del lago Baikal en Siberia, viven en las aguas cristalinas y puras del **río Garona**, a pocos kilómetros de su nacimiento. Son criados por nuestros biólogos y maestros caviareros, respetando su ciclo de vida natural.

Un **entorno natural incomparable** y la **pureza del agua** procedente del deshielo crean un hábitat único del que resulta un caviar auténtico, sin olores ni sabores ajenos.

Todo ello, sumado a un proceso de elaboración completamente **artesanal**, nos ha brindado numerosos reconocimientos internacionales y el aval de los paladares más exigentes, **valorándonos como uno de los caviars más exclusivos de Europa**.

DISFRUTA DE UNA EXPERIENCIA ÚNICA Y SUMÉRGETE EN UN MAR DE SABORES, TEXTURAS Y SENSACIONES



CAVIAR NACARIÍ TRADICIÓN

Huevas de la medida habitual en el esturión siberiano. (Ø de 2,5 a 2,9 mm.)



CAVIAR NACARIÍ SELECCIÓN

Huevas con un diámetro superior al estándar. (Ø de 3 a 3,4 mm.)



CAVIAR NACARIÍ PREMIUM

Huevas de tamaño excepcional en edición muy limitada. (Ø > 3,5 mm.)

Comercializamos **caviar fresco**, nunca pasteurizado. En cada una de nuestras latas encontrarás un producto vivo que evoluciona con el paso del tiempo. Un caviar rico en matices, capaz de proporcionar un amplio abanico de sensaciones al paladar.



- **CAVIAR**

Tómalo solo o conviértelo en protagonista de un plato especial. Para potenciar al máximo su sabor, marídalo con una copa de alguna bebida seca como: destilados, vinos, espumosos o champagnes.

- **CAVIAR SALVAJE**

El esturión está en peligro de extinción, su captura está prohibida a nivel internacional. No te creas a quién te venda caviar salvaje: o no es cierto, o es ilegal.

- **TEMPERATURA**

Consévalo entre -3° y 3°C y degústalo entre 10° y 12°C.

- **ORIGEN**

El 70% del caviar producido en el mundo es chino. Muchas marcas de caviar se aprovechan del desconocimiento del consumidor. Compruébalo en el código CITES sobre especies en peligro de extinción que encontrarás en el reverso de la lata.

- **ETIQUETA POSTERIOR**

Es obligatoria, garantizando la legalidad del producto. Te informará sobre el país de origen, el productor, el lugar de envasado y la caducidad. Nosotros añadimos además la fecha de producción para que puedas conocer el punto de maduración del caviar.