

MAXIM'S

DE
PARIS



MAXIM'S

DE
PARIS

Caviar

Après plus de 120 ans d'histoire, **Maxim's** est devenu un véritable univers légendaire et s'impose aujourd'hui comme l'une des marques françaises les plus célèbres et mythiques, grâce à son patrimoine historique inestimable.

Maxim's, symbole de la fête, d'élégance et de raffinement, vous propose un choix exceptionnel de caviars en provenance de la Mer Caspienne, de l'Europe ou du fleuve Amour.

Découvrez le Beluga Iran, l'Oscietre et l'Oscietre Gold, le Keluga Amour, le Baeri Strugeon et le Caviar Diamond Maxim's de Paris.



MAXIM'S
DE
PARIS

Beluga Iran

(Huso Huso)

L'Iran, producteur historique de caviar préféré de la gastronomie française a su transposer la technologie de l'alevinage des esturgeons destinés au repeuplement de la Mer Caspienne en un élevage spécialisé dans la production du fameux BELUGA.

Les femelles de plus de 15 ans ont bénéficié d'un environnement proche de leur milieu naturel et les maitres caviars Iraniens ont su transformer leurs œufs en caviar d'exception.

Les Grains sont de 3-4 mm et de couleur gris clair à sombre.

Texture :

Tendre et veloutée

Goût :

Très long en bouche

Conditionnements :

30gr - 50gr - 100gr - 125gr - 200gr - 250gr - 400gr - 500gr



MAXIM'S
DE
PARIS



Beluga Iran



Oscietre & Oscietre Gold

(Acipenser Gueldenstaedtii)

Oscietre

Caviar gris-brun sombre.

Oscietre Gold

Sélection spéciale doré

Les grains sont de taille moyenne, de 2,8 à 3,2 mm

Texture :

Moelleuse, souple et tendre

Goût :

Prononcé mais peu salé, avec une très belle longueur en bouche.

Conditionnements :

30gr - 50gr - 100gr - 125gr - 200gr - 250gr - 400gr - 500gr





Oscietre



Oscietre Gold



Keluga Amour

(Huso Dauricus Schrencki)

Caviar brun, gris, vert ou doré.
Son arôme rappelle le Beluga.

Les grains sont de grande taille, de 2,5 à 3,5 mm.

Texture :

Consistante et voluptueuse, avec des grains roulant en bouche.

Goût :

Marin, avec des notes de noix et de noisette

Conditionnements :

30gr - 50gr - 100gr - 125gr - 200gr - 250gr - 400gr - 500gr



MAXIM'S
DE
PARIS



Keluga Amour



Baeri Sturgeon

(Acipenser Baerii)

Caviar sombre, de gris à noir avec quelques reflets bruns.
Sa saveur rappelle légèrement l'Asetra.

Les grains sont de taille moyenne, de 2,4 à 2,7 mm.

Texture :

Fondante, souple et très légère.

Goût :

Subtil, iodé avec des notes marines assez prononcées.

Conditionnements :

30gr - 50gr - 100gr - 125gr - 200gr - 250gr - 400gr - 500gr



MAXIM'S
DE
PARIS



Baeri Sturgeon



Caviar Diamond

(Acipenser Ruthenus)

Sa couleur en fait sa particularité.
D'un goût proche au Sevruga de l'époque.

Les grains sont tendres et ne sont pas très gros, environ 2,5mm

Texture :

Tendre et fondant

Goût :

Unique et raffiné

Conditionnements :

30gr - 50gr - 100gr - 125gr - 200gr - 250gr - 400gr - 500gr

Caviar rare et très recherché.



MAXIM'S
DE
PARIS

Caviar Diamond



MAXIM'S
DE
PARIS

3 rue Royale - 75008 Paris

www.maxims-de-paris.com - contact@maxims-de-paris.com