



POLANCO® Caviar – Oscietra Grand Reserve

Polanco® caviar comenzó en América del Sur hace 9 años. Como su nombre lo indica, se origina en el pueblo de pescadores de San Gregorio de Polanco, en la costa del Río Negro en Uruguay. Nuestra granja de jaulas flotantes ubicadas **aguas arriba de un río tan pristino**, nos da un **caviar "salvaje"**.

Sin duda, este caviar es de **buen gusto** y es uno de los **productos más complejos del mundo, lleno de carácter para paladares expertos que buscan todas y cada una de las sensaciones que solo el caviar genuino puede proporcionar.**

Resultado del conocimiento de la naturaleza del esturión y las condiciones naturales de nuestro entorno se pone de manifiesto la verdadera calidad del caviar del *Acipenser gueldenstaedtii*.

Sus huevos ofrecen una textura delicada en la boca con **sabores mantecosos muy largos con un toque de nueces y frutas secas**, debido a su **proceso de maduración manejado cuidadosamente en latas madre de 2 kg durante 2 a 4 meses antes de su reempaque final** justo antes de la entrega a nuestros clientes.

Polanco® Oscietra Grand Reserve es un caviar salado seco tradicional que garantizará un verdadero placer de degustación y una experiencia única.

El alimento que le damos a nuestros esturiones también lo hacemos nosotros. Gracias a nuestro conocimiento adquirido de cría artesanal el medio silvestre y nuestra dieta exclusiva, obtenemos niveles de contenido graso poliinsaturado en nuestro grano

Oficina principal: LISECK S.A - 1135 Ferrari - 11500 MONTEVIDEO - URUGUAY- T: +598 2601 4795

Establecimiento de cría y producción: ESTUARIO DEL PLATA - Calle Rio de La plata s/n - SAN GREGORIO DE POLANCO

Caviar Polanco USA: ELYSIUM FINE PRODUCTS LLC-info@polancousa.com - T: Atlanta +1 336 816 3341 Chicago +1 847 420 70

Caviar Polanco Mexico Fine Taste Club Mexico SA de CV Enrique Ibsen 15 int 4 Polanco 11560 CDMX admin@finetasteclub.com T: 52 55 4377 5610

de caviar que nos permite obtener un desarrollo único de sabores magníficos.

Nuestra granja, laboratorio y procesos están certificados como Global GAP, Friends of the Sea y FSSC 22000.



El proceso y la receta necesarios para elaborar nuestro caviar son monitoreados y rastreados en nuestro laboratorio certificado, auditado por varias organizaciones gubernamentales nacionales e internacionales, así como auditores privados.

Nuestra granja tiene la capacidad de producir 10 toneladas de caviar por año y exportar el 99% de su producción de caviar a todo el mundo, con acreditaciones oficiales para Sudamérica y Norteamérica (FDA), la Unión Europea, Suiza, Rusia, Japón, Emiratos Árabes Unidos y más.

Saliendo del aeropuerto internacional de Carrasco en Montevideo, enviamos su pedido refrigerado y con tecnología de seguimiento de temperatura para garantizar que la cadena de frío se mantenga en todo momento. A través de aerolíneas internacionales como Lufthansa, Air France, LATAM llegamos al aeropuerto de destino final solicitado, con los documentos correspondientes y los permisos CITES.



Su caviar debidamente entregado y documentado permanece en tránsito internacional para ser despachado por su agente de aduanas local sin ninguna dificultad.

Polanco ® caviar es un verdadero manjar. Las huevas se extraen en su maduración óptima. Para lograr esto, cada hembra se selecciona cuidadosamente mediante ultrasonido.

Un delicado proceso de salado y maduración permite expresiones sabores finos y de larga duración en el paladar. El contenido graso y el tamaño de nuestro caviar enriquecen la experiencia de degustación con los colores que van desde el gris claro y oscuro hasta el marrón y el marrón con reflejos dorados.



Technical Details

Proteína	Carbohidratos	Grasas	KCal
23,4	9,3	7,9	202

Valores para 100 g.

Origen	San Gregorio de Polanco - Rio Negro - Uruguay
Especie	<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>
Zafra	De marzo a noviembre
Producto	Polanco Oscietra Grand Reserve caviar
Envase granel	Latas madre de plástico: 500 g, 1 kg and 1,7 kg
Maduración	En latas de madre de 2 a 4 meses, para alcanzar los sabores de nuestro "Grand Reserve"
Envase detalle	Venta al por menor de latas de aluminio de 30, 50, 125 y 250 gramos.
Color	Desde gris hasta marrón con reflejos dorados
Tamaño	2,8 - 3.1 mm (diámetro de cada huevo)
Sabor	Su acabado mantecoso de larga duración permite el desarrollo complejo en su paladar.
Ingredientes	Huevas de esturión y sal (sal de mina fosilizada de las montañas de los Andes). Con conservante E-285, o sin E-285 como caviar solo sal.
Método de salado	Nuestro caviar se prepara con solo una "pizca" de sal, por lo que se consideran "Malossol"
Transporte / Almacenaje	Temperatura válida: - 4 a +4°C
Vida útil	Hasta 12 meses dependiendo del tamaño de la lata y la receta.

Oficina principal: LISECK S.A - 1135 Ferrari - 11500 MONTEVIDEO - URUGUAY- T: +598 2601 4795

Establecimiento de cría y producción: ESTUARIO DEL PLATA - Calle Rio de La plata s/n - SAN GREGORIO DE POLANCO

Caviar Polanco USA: ELYSIUM FINE PRODUCTS LLC-info@polancousa.com - T: Atlanta +1 336 816 3341 Chicago +1 847 420 7410

Caviar Polanco Mexico Fine Taste Club Mexico SA de CV Enrique Ibsen 15 int 4 Polanco 11560 CDMX admin@finetasteclub.com T: 52 55 4377 5610