



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 prístino**, 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 queldenstaedtii**.

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 Río 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@finetastedclub.com T: 52 55 4377 5610

www.polancocaviar.com - www.finetastedclub.com.mx

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.



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

www.polancocaviar.com - www.finetasteclub.com.mx

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

www.polancocaviar.com - www.estuariodelplata.com.uy