



Calvisius®
CAVIAR

AGROITICA LOMBARDA S.r.l.
アグロイッティカ ロンバルダ社

IL CAVIALE

清らかな水源に恵まれたカルヴィザーノ地方で
チョウザメの養殖技術を磨き、ヨーロッパ最大の
チョウザメ養殖場を設立しました。
年間を通して温度管理をせずにシロチョウザメに

最適な18~20°Cの環境を作り出すことを実現し、
熟練されたチョウザメの養殖技術により現在では
イタリアのみならず全世界に高品質のキャビアを
提供しています。



TRADITION LINE

原材料 チョウザメ卵、食塩
賞味期限 3ヵ月
規格 50g (真空缶)
保存方法 冷蔵 (1~5°C)



白チョウザメ類



原産はアラスカからメキシコのバハ・カリフォルニア州までの北アメリカ太平洋地域。全長6m、体重800kgにもおよび、産卵期は11~15歳。(寿命は約100歳)

冷蔵

エリート Elite

卵サイズ 直径が3.2mm以上
卵の色 比較的明るく、ツヤがある。明るいグレーから黒まで。

デリケートな海の香りを連想させ、味と香りの調和のとれた粒ぞろいのよい上質なキャビアです。塩味がやわらかく、卵本来の上品な味わいを感じて頂ける商品です。



プレステージ Prestige

卵サイズ 直径が2.8mm以上
卵の色 濃い色合い。ダークグレーから黒。

磯の香りを感じられる、味の輪郭がはっきりしたキャビアです。

冷蔵

BLACK LINE

原材料 チョウザメ卵、食塩
賞味期限 4ヵ月
規格 50g (真空缶) / 15g (瓶) / 18g (瓶) / 10g (瓶)
保存方法 冷蔵 (1~5°C)



ブラック Black

卵サイズ 直径が2.7mm以上
卵の色 ダークグレーから黒、濃い色合い

プレステージに近いセクションですが、より小粒なのが特徴です。低温殺菌で製造することにより 賞味期限が延び、塩味が程よく強調され、海苔や牡蠣のような磯の香りとキャビア特有の濃厚な風味をお楽しみいただけます。プリニやクラッカーなどにのせたり、また温かい料理の付け合わせとしても最適です。

冷蔵

パストライズ (低温殺菌)



SIBERIAN LINE

原材料 チョウザメ卵、食塩
賞味期限 3ヵ月
規格 50g (真空缶) / 10g (瓶)
保存方法 冷蔵 (1~5°C)



シベリアチョウザメ



原産はバイカル湖やオビ川からコリマ川までのシベリア河川流域 (ロシア連邦)。全長2m、体重70kgと小柄で、産卵期は8~10歳。(寿命は約45歳)

冷蔵

ロイヤル Royal

卵サイズ 直径が2.7mm以上
卵の色 琥珀色のグラデーションを含むグレー。

濃厚でコクのある味わいが特徴で、そのままでももちろん召し上がって頂けますが、コクのあるチーズなどと併せると、より一層美味しくお召し上がり頂けます。

