

GOURMANIA *club*

CATÁLOGO

GOURMANIA *club*

EN CLUB GOURMANIA TENEMOS 3 PRIORIDADES, QUE SON: SABOR, CALIDAD, SERVICIO. SI ESTÁ LEYENDO ESTO SIGNIFICA QUE NOS ENTENDEMOS CON POCAS PALABRAS. GRACIAS, POR MOSTRAR INTERÉS A NUESTRO CATÁLOGO OS GRANTIZAMOS LA MEJOR CALIDAD DEL SERVICIO. SIEMPRE ESTAREMOS A SU DISPOSICIÓN CON CARÍÑO CLUB GOURMANIA.

SECCIONES

- | | |
|--------------------|-----------------------------|
| 1 Caviar negro | 5 Esturión ahumado |
| 2 Caviar de trucha | 6 Anguila ahumada |
| 3 Caviar de salmón | 7 Esturión en oliva |
| 4 Cangrejo real | 8 Esturión ahumado en oliva |



CAVIAR NEGRO



CLASSIC



Las huevas pasan de gris oscuro a gris claro. Su peculiar sabor marino y un toque a frutos secos al final, no le dejara indiferente.

La mejor forma de acompañar este caviar es con un cava brut nature o un vino blanco seco.



DELUXE



El color de las huevas pasa de marrón oscuro a dorado. Su sabor es sutil y complejo con un suave aroma proporcionando unas notas de mantequilla y nuez.

La mejor combinación con este caviar sería con un buen champán o cava, o también un chupito de vodka frío.



BELUGA



Caviar beluga es probablemente uno de los manjares más delicados de este planeta.

Las huevas son las de mayor tamaño y presentan un color que va de gris claro a gris más claro.

Su sabor se describe como prolongado y complejo, el gusto que deja después de romperse en la boca es "mágico" aportando un postgusto almendrado.

Para acompañar a este delicioso caviar recomendamos un buen champán o cava.



CAVIAR ROJO



HUEVAS DE TRUCHA

El caviar se considera hoy un paradigma de la exquisitez y del lujo en la mesa.

Una verdadera explosión de sabor en el paladar con una textura firme y jugosa.

El maridaje ideal es con un buen cava, que potenciará su sabor y su presencia en boca.





HUEVAS DE SALMÓN

Para la gran mayoría es su caviar preferido, ya que, además de ser un alimento rico en proteínas y vitaminas, es perfecto como acompañante. Por ello, se utiliza mucho en aperitivos como los blinis o sobre una loncha de salmón ahumado. Gracias a su textura fina y delicada, que proporciona una explosión de sabor con un recuerdo a mar y matices salados.

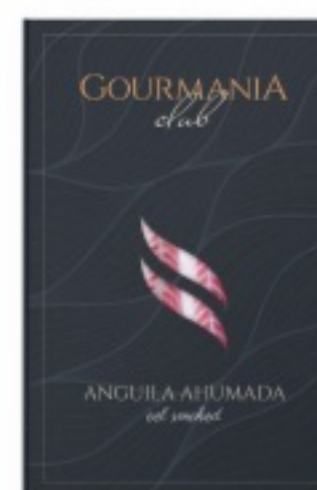


AHUMADOS



ANGUILA AHUMADA

Los filetes son ahumados de manera tradicional de la mano de las nuevas tecnologías. Es un producto altamente energético y rico en proteínas y grasas beneficiosas para el organismo. Para disfrutar de todo su sabor y un suave aroma a humo, se recomienda servir a temperatura ambiente.



CONSERVAS GOURMET

FILETES DE ESTURIÓN ENLATADOS EN ACEITE DE OLIVA



Losomos procedentes de esturiones jóvenes. Es una carne blanca tierna y suave, que se deshace literalmente en la boca. Es una excelente fuente de proteínas, fósforo y ácidos grasos Omega3. Recomendamos que lo pruebe sobre una tostada, para apreciar bien su delicioso sabor.



ESTURIÓN AHUMADO



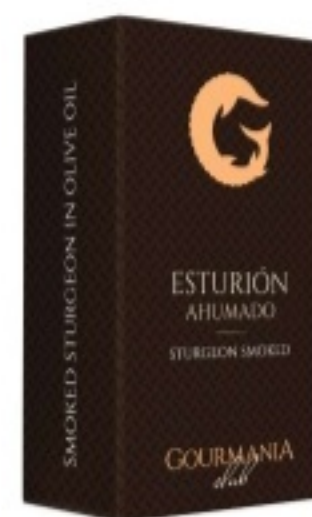
Los filetes son ahumado de manera tradicional de la mano de las nuevas tecnologías. Es un producto altamente energético y rico en proteínas y grasas beneficiosas para el organismo. Para disfrutar de todo su sabor y un suave aroma a humo, se recomienda servir a temperatura ambiente.

FILETES DE ESTURIÓN ENLATADOS

AHUMADO EN ACEITE DE OLIVA



Los ahumados en aceite de oliva. Para los amantes de los delicatessen de pescado, su aroma a humo y su delicioso sabor seguro, que no les dejará indiferentes. Rico en proteínas y ácidos grasos Omega3. Recomendamos que lo pruebe sobre una tostada, para apreciar bien su delicioso sabor.



GOURMANIA
club

EL PARAÍSO DEL SABOR

+34 673 672 023

El@club-gourmania.com

club-gourmania.com