



# CAVIAR HOUSE & PRUNIER

THE ULTIMATE LIFESTYLE

## PRODUKTÜBERSICHT

[www.caviarhouse-prunier.de](http://www.caviarhouse-prunier.de)  
Freecall 0800 2225855  
[info@caviarhouse-prunier.de](mailto:info@caviarhouse-prunier.de)



# CAVIAR HOUSE & PRUNIER

THE ULTIMATE LIFESTYLE





## PROUD PRODUCER

### „Stolzer Produzent des feinsten Kaviars und Räucherlachs der Welt.“

So lautet der Titel unserer neuen Kampagne.

Es ist ein recht gewagter, manch einer würde vielleicht sagen, anmaßender Titel.

Warum also nehmen wir das Risiko in Kauf, als anmaßend wahrgenommen zu werden?

Ganz einfach! Was den Balik-Lachs angeht, so verbessern wir seit über 30 Jahren unser Können. Wir achten tagtäglich darauf, nur den besten Rohfisch zu verarbeiten. Wir stellen sicher, dass unsere Endprodukte unsere Manufaktur nur verlassen, wenn sie unseren strengen und äußerst hohen Qualitätsstandards genügen.

Für die Kaviarproduktion ziehen wir unsere Störe 10 Jahre lang bis zur Reife groß und kümmern uns das ganze Jahr über täglich um ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden. Wir entnehmen den Rogen erst, wenn er das ideale Stadium für die Herstellung von bestem Qualitätskaviar erreicht hat. Unser Prunier-Kaviar wird nach jahrhundertealten Rezepten gesalzen und zu einem absoluten Spitzenprodukt veredelt, die aus einer Zeit stammen, in der das Geheimnis der Kaviarherstellung von einigen wenigen Kaviarmeistern in der russischen Kaviarstadt Astrachan gehütet wurde.

Unser gesamtes Unternehmen basiert auf den Prinzipien absoluter Nachhaltigkeit und ökologischer Verantwortung. Sowohl unsere Balik- als auch unsere Prunier-Manufaktur erfüllen ausnahmslos besonders strenge ökologische Anforderungen.

Im Laufe der Jahre ist es uns gelungen, den Qualitätsstandard unseres Balik-Lachs und Prunier-Kaviars auf ein Niveau anzuheben, welches viele Unternehmen und Produzenten zu kopieren versuchen. Die meisten von ihnen vergessen, dass die Herstellung eines Qualitätsproduktes in erster Linie Leidenschaft erfordert, gefolgt von Fachwissen. Man muss wirklich lieben, was man tut. Dabei geht es um die Art von Liebe und Leidenschaft, bei der Erfolg niemals als selbstverständlich betrachtet wird – die Art von Liebe und Leidenschaft, bei der man sich selbst und seine Qualitätsstandards täglich hinterfragt.

Aus diesen Gründen können wir guten Gewissens sagen, dass wir in der Tat stolz darauf sind, den feinsten Kaviar und Räucherlachs der Welt herzustellen.

## PROUD PRODUCER

### “Proud to manufacture the finest caviar and smoked salmon in the world.”

It is quite a bold slogan, and some would say even arrogant. So why do we risk being perceived in such a way?

Quite simply, when it comes to Balik salmon we have spent more than 30 years perfecting our art. We spend every day making sure we have the finest raw fish imaginable. We don't allow the slightest imperfection in our final products and nothing leaves our production if it does not comply with our strict and extremely high quality standards.

When it comes to caviar, we spend 10 years bringing our sturgeon to maturity, ensuring their welfare and well-being every day of the year. We never take their roe unless it has reached perfection for the preparation of the finest quality caviar. Our Prunier caviar is processed and salted to the highest standards possible, using recipes that are several hundred years old, dating back to a time when farmed caviar was the closely guarded secret of a few caviar masters in the caviar capital, the city of Astrakhan in Russia.

Our company values focus on absolute sustainability and ecological responsibility. Both our Balik and Prunier production facilities live up to very high environmental standards that tolerate no exceptions. Over the years, we have succeeded in raising the quality bar with our Balik salmon and Prunier caviar to levels that many companies and producers try to copy, but with little suc-

cess. In most cases they forget that in order to manufacture a high-quality product, whatever it might be, it takes passion before know-how. You need to genuinely love what you do. The kind of love and passion where success is never taken for granted. The kind of love and passion where you question yourself and your level of quality on a daily basis.

These are the reasons for which we can comfortably state that we are indeed proud to manufacture the finest caviar and smoked salmon in the world.

*Prunier-Rebeiz*



"Quality means doing it right when no one is looking."  
Henry Ford





**PRUNIER**  
MANUFACTURE  
CAVIAR  
depuis 1872

## PRUNIER - DER INNOVATOR



Genuss, Stil, Nachhaltigkeit und Authentizität sind Werte, die für Liebhaber gehobener Delikatessen heute einfach zusammen gehören. Genau wie eine gesundheitsbewusste Lebensführung. Kaviar ist weit mehr als eine klassische Köstlichkeit. Kaviar ist mit viel natürlichem Lecithin, Mineralien, Spurenelementen, Fettsäuren und Vitaminen auch ein enorm reichhaltiges und gesundes Naturprodukt.

Bereits in den 80er-Jahren entwickelte Pierre Bergé die Vision von Kaviarfarmen in der Gironde. Mitte der 90er gründete er die Prunier Manufacture, die heute unter natürlichen Bedingungen gezogene Störe in einer offenen, nach EU-Richtlinien streng überwachten Farmanlage produziert. Denn der Bestand wild lebender Störe, eine der ältesten Fischarten der Welt, die seit 250 Millionen Jahren in Salz- und Süßwasser lebt, ist bedroht. Seit 1998 stehen sie deshalb unter dem Schutz des Washingtoner Artenschutzabkommens.

Den verantwortungsvollen Genuss dieses natürlichen Produktes kann Caviar House & Prunier mit seinen Farm Kaviar-Varietäten aus der Prunier Manufacture in Bordeaux garantieren und bietet eine exzellente Alternative zu Kaviar aus Wildfängen.

---

## PRUNIER - THE INNOVATOR

For today's fans of luxury delicacies; enjoyment, style, sustainability and authenticity are values that simply go together. A health-conscious way of life is equally important. Caviar is far more than just a classic delicacy; with its high content of natural lecithin, minerals, fatty acids and vitamins, caviar is also an extremely rich and healthy natural product.

Prunier Manufacture was the first company in France to produce its own caviar, sculpting a culinary tradition and France's unique love for caviar. It is under the guidance of Peter G. Rebeiz that Prunier caviar has become the most exclusive and innovative caviar program in the world today.

Prunier caviar is produced in a completely controlled environment by a team of specialists, passionately dedicated to reaching absolute perfection. From the fingerling phase to full maturation six to eight years later, our staff observes, nourishes and skilfully manages each and every stage of the process.

All Prunier caviar is produced with pride and passion.

# PRUNIER SAINT-JAMES



**PRUNIER**  
MANUFACTURE  
CAVIAR  
depuis 1872

Eingeführt zum ersten Mal im Jahr 1932 zur Eröffnung des Prunier Restaurants in der St. James Street in London. Zwei Monate nach dem Fang erreicht dieser Kaviar die perfekte Reife und hat zugleich einen niedrigen Salzgehalt. Die Produktion von Saint-James traf den Geschmack von edlem Klientel wie Königen, Königinnen und Staatsoberhäuptern, die regelmäßig im Prunier Restaurant zu Gast waren.

**Zwei Monate nach dem Fang erreicht dieser Kaviar die perfekte Reife und hat zugleich einen niedrigen Salzgehalt. Der delikate Rogen überzeugt mit seinem sehr schön lang anhaltenden Aroma und seinem lebendigen, jodierten Geschmack.**



Prunier Saint-James caviar was introduced for the first time in 1932 for the opening of the Prunier Restaurant in London's St. James Street. Two months after harvesting, this caviar reaches the perfect maturity and also has a low salt content. The production of Saint-James met with the approval of noble clientele such as kings, queens and heads of state, who regularly dined at the Prunier Restaurant.

**The delicate roe impresses with its lovely, long-lasting aroma and its lively, iodised flavour.**



**SERVIERVORSCHLAG:** Aufgrund seines nussigen Geschmacks wird der Prunier-Kaviar „Saint-James“ am besten mit feinen Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln, Austern oder Wolfsbarsch serviert.

**PASSENDE WEINE:** Pouilly Fumé oder andere Sauvignons aus dem Val de Loire oder auch einen Rosé Champagner (wegen seiner Tanninstruktur).

**SERVING SUGGESTIONS:** due to its nutty flavour, the Prunier Saint-James caviar is best served with fine seafood, such as scallops, sea bass or oysters.

**WINE PAIRINGS:** Pouilly Fumé or other Sauvignons from the Loire Valley or even Pink Champagne, due to its tannin structure.



Jakobsmuscheln auf Brunnenkresse und Kaviar  
Scallops with watercress and caviar  
**by Eric Coisel, "Prunier", France.**



Seebarsch Tatar mit Kaviar  
Tartare of sea bass with caviar  
**by Eric Coisel, "Prunier", France.**



Austern mit Kaviar  
Oysters with caviar  
**by Eric Coisel, "Prunier", France.**





**PRUNIER**  
MANUFACTURE  
CAVIAR  
depuis 1872

## PRUNIER MALOSSOL

Diese besondere Kaviarrezeptur, auch als „Pur Sel“ (rein gesalzen) bekannt ist eines der Meisterwerke der Prunier Kaviar Produktion. Aufgrund seiner einzigartigen Salzung und Vorbereitung ist dieser Kaviar reich an Charakter. Der „Malosso“ Kaviar ist eine Hommage an die Zeit, als Prunier speziell für seine Kunden in Übersee, Amerika und Japan diesen vollmundigen Kaviar produzierte. Die Piloten

Nungesser und Coli nahmen auf ihrem historischen Flug über den Atlantik im Jahr 1927 eine Dose „Prunier Malosso“ Kaviar mit.

**Dunkel, kraftvoll, reich an Charakter und konzentriertem jodiertem Aroma hinterlässt er einen lang anhaltenden Geschmack im Gaumen.**

This special caviar preparation, also known as “pur sel”, is one of the masterpieces of Prunier caviar production. Due to its unique salting and preparation, this caviar is rich in character. “Malosso” pays tribute to a time when Prunier specially produced this full-bodied caviar for its overseas customers in America and Japan. The pilots Nungesser and Coli took a tin of “Prunier Malosso” caviar along with them on their historic transatlantic flight in 1927.

**Dark, strong, rich in character and with a concentrated iodised aroma, this caviar leaves behind long-lasting flavour on every palate.**



**SERVIERVORSCHLAG:** Aufgrund seines sehr intensiven Geschmacks kann der Prunier-Kaviar „Malosso“ beispielsweise als Würzmittel für Rindertatar oder in warmen Speisen wie frischer Pasta verwendet werden.

**PASSENDE WEINE:** Verlangt einen klassischen Wein mit einem intensiven Geschmack wie einen Riesling oder einen Vin Jaune aus dem Jura.

**SERVING SUGGESTIONS:** due to its very pronounced taste, Prunier Malosso caviar may be used as a condiment, for example, with beef tartar or in hot dishes such as fresh pasta.

**WINE PAIRINGS:** necessitates a classic wine with a pronounced taste, such as a Riesling or Vin Jaune du Jura.



Rindertatar und Kaviar

Beef tartar and caviar

by Rolf Fliegau, “Ristorante Ecco” & “Ristorante Ecco on Snow”, Switzerland.



Zitronensorbet mit Vodka und Kaviar Prunier Malosso

Ice Malosso



Hausgemachte Tortellini mit Krabbe und Jakobsmuscheln mit Kaviar

Homemade crab and scallop tortellini with caviar

# PRUNIER PARIS



**PRUNIER**  
MANUFACTURE  
CAVIAR  
depuis 1872

Dieser frische Kaviar hat einen sehr niedrigen Salzgehalt. Während der ersten zwei Wochen nach dem Fang behält der Roge seine einzigartige Textur. Jede Roge behält 100% ihres ursprünglichen Aromas was zu einem konkurrenzlosen und ganz unverwechselbaren Geschmackserlebnis führt. Der Genießer entdeckt einen unvergleichlichen Wohlgeschmack – frisch, exklusiv und einzigartig.

**Schönes großes Korn, aufgrund des geringen Salzgehaltes hat dieser Kaviar mit seiner ursprünglichen aromatischen Komplexität einen sehr subtilen und cremigen Charakter.**

This fresh caviar has a very low salt content. During the first two weeks after harvesting, the roe maintains its unique texture. Each roe keeps 100% of its original aroma, which results in an unrivalled and completely unmistakable taste experience. Connoisseurs discover a pleasant flavour beyond compare – fresh, exclusive and one of a kind.

**This caviar has a nice large grain. With its original aromatic complexity, this caviar has a very subtle and creamy character due to its low salt content.**



**SERVIERVORSCHLAG:** Der Prunier-Kaviar „Paris“ ist geschmacklich unser cremigster Kaviar mit dem geringsten Salzgehalt. Es ist wichtig, dass er nicht von Speisen mit einem sehr intensiven Geschmack „erdrückt“ wird. Zudem sollte er so einfach wie möglich serviert werden. Idealerweise reicht man ihn auf einem frischen Baguette oder auf Blini.

**PASSENDE WEINE:** Weiße Grands Bourgognes, Meursault oder weinartige Getränke wie Krug.

**SERVING SUGGESTIONS:** Prunier Paris is our most creamy and least salty caviar. It is important not to overwhelm it with foods with a very pronounced taste and to serve it as simply as possible. Ideally, it should be presented on a fresh baguette or on a blini.

**WINE PAIRINGS:** white Grands Bourgognes, Meursault or winey Champagnes such as Krug.



Wachweich gebackenes Landei auf Petersiliensschaum mit Prunier Paris Caviar und Belper Knolle  
Soft boiled egg on a parsley foam with Prunier Paris caviar and Belper Knolle cheese  
**by Bernd Schützelhofer, "Paul's", Switzerland.**

Die "Originaldosen" haben ein Gewicht, das leicht variiert. / Due to the specificity of the "Original Tin" the weight can slightly vary.





**PRUNIER**  
MANUFACTURE  
CAVIAR  
depuis 1872

## PRUNIER TRADITION

Der Klassiker in der gesamten Kaviar-Palette des Hauses Prunier.

Der Sibirische Stör, *Acipenser baerii*, ist einer der herrlichsten Störe. Wie seine Vetter im Kaspischen Meer kann er bis zu drei Metern lang werden und bis zu einigen hundert Kilo schwer. Baerii-Störe gedeihen in Gefangenschaft besonders gut, sie erreichen ihre Reife nach 6 - 8 Jahren und liefern dann Prunier Kaviar.

The classic within Prunier's entire caviar range.

The Siberian sturgeon, *Acipenser baerii*, is one of the most magnificent of this species. Like its congeners in the Caspian Sea, it can grow up to three metres long and weigh up to several hundred kilos.

Baerii sturgeon thrive particularly well in captivity, mature after eight years and then supply Prunier Caviar.

**Die Sorte Prunier Kaviar „Tradition“ kommt geschmacklich dem Sevruga Kaviar am nächsten.**

**The Prunier Caviar "Tradition" is in taste the most similar to Sevruga.**



**SERVIERVORSCHLAG:** Aufgrund seines feinen und diskreten Geschmacks empfehlen wir, den Kaviar „Tradition“ zu vergleichsweise neutralen Gerichten mit Kartoffeln und Eiern zu servieren.

**PASSENDE WEINE:** Chardonnay (Chablis), ein trockener Champagner ohne Jahrgang.

**SERVING SUGGESTIONS:** due to its subtle and discrete taste, we recommend serving the "Tradition" with relatively neutral dishes, such as potatoes or eggs.

**WINE PAIRINGS:** a Chardonnay (Chablis) or a non-vintage Champagne Brut.



Maccheroncini mit Ei und Caviar.

Little Maccheroni filled with egg and caviar

**by Mauro Elli, "Il Cantuccio", Italy.**

# PRUNIER PRUNIER



**PRUNIER**  
MANUFACTURE  
CAVIAR  
depuis 1872

Geerntet von unseren jüngsten Acipenser Baerii Stören, hat dieser Kaviar eine zarte Textur und ein kleines dunkles Korn.

Seine Struktur ist leicht gesalzen, jedoch komplex im Geschmack und ist der perfekte Einstieg für Sie, die Welt des Prunier Kaviar zu entdecken.

**Perfekt für einen Aperitif, einfach auf einem Blini serviert. Optimal wird dieser Kaviar mit einem Glas Champagne Blanc de Blanc zur Ergänzung gereicht.**



Harvested from our youngest Acipenser Baerii sturgeon, this caviar has a delicate texture and a small, dark grain. Its structure is lightly salted, yet complex, and is the perfect opportunity for you to discover our world of Prunier Caviar.

**Perfect for pre-dinner drinks, served simply on a blini, this caviar is ideally paired with a glass of Blanc de Blancs Champagne.**

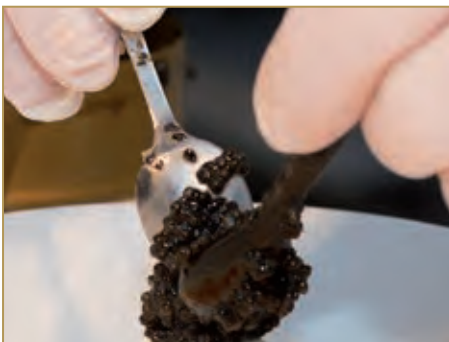


**SERVIERVORSCHLAG:** Aufgrund seines feinen und diskreten Geschmacks eignet sich der Kaviar „Prunier“ ideal für geschmacksneutrale Speisen wie Kartoffeln, Eier oder frische Pasta.

**PASSENDE WEINE:** Ein amerikanischer Chardonnay oder ein Weißwein auf Gutedel-Basis aus der Waadt.

**SERVING SUGGESTIONS:** due to its subtle and discrete taste, the “Prunier” caviar is ideal for neutral-tasting meals such as potatoes, eggs or fresh pasta.

**WINE PAIRINGS:** an American Chardonnay or Chasselas-based white wine from Vaud.



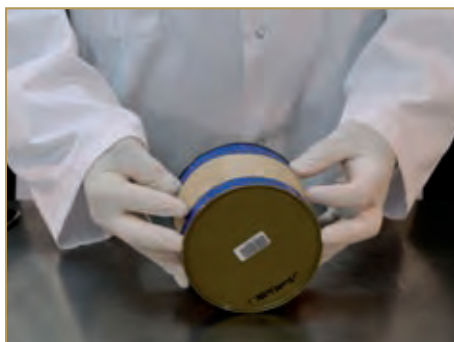
Pochiertes Ei mit Lachs, Kartoffeln und Caviar  
Poached egg with salmon, potatoes and caviar  
**by Mauro Elli, “Il Cantuccio”, Italy.**



**PRUNIER**  
MANUFACTURE  
CAVIAR  
depuis 1872

# WIE ÖFFNET MAN EINE ORIGINALDOSE?

## HOW TO OPEN AN ORIGINAL TIN?



**a)** Legen Sie die Originaldose auf die Seite, so dass der Deckel zu Ihnen zeigt.



**b)** Suchen Sie die Öffnung und schieben Sie das Messer zwischen das elastische Band und die Dose. Dabei sollte die scharfe Kante nach links zeigen.



**c)** Drehen Sie die Dose um 30° und drücken Sie währenddessen mit dem Ende des Messers auf den Rand der Dose. Schieben Sie das Messer in dieser Position nach rechts, bis Sie wieder zur Verschlussstelle des Deckels gelangen. Das elastische Band ist nun auf das Unterteil der Originaldose gerutscht.

**a)** Place the original tin on its side, with the lid turned towards you.

**b)** Find the opening and slide the knife between the elastic band and the tin, with the sharp edge facing to the left.

**c)** Turn the tin to a 30° angle, while pressing on the end of the knife, on the edge of the tin. In this position, slide the knife to the right, until you return to the closing joint of the lid, the elastic band will have descended to the base of the original tin.



**d)** Drehen Sie die Dose um, so dass das Unterteil zu Ihnen zeigt. Suchen Sie die Verschlussstelle der Dose und schieben Sie das Messer zwischen das Unterteil und den Deckel. Dabei sollte die scharfe Kante nach rechts zeigen. Schieben Sie das Messer um die Dose herum, bis Sie erneut an die Verschlussstelle gelangen.



**e)** Ziehen Sie das Messer heraus. Halten Sie die Originaldose dabei fest. Schieben Sie den Deckel hoch, halten Sie das Unterteil dabei mit beiden Daumen fest und lassen Sie Luft zwischen die Oberfläche des Kaviars und den Deckel dringen. Bei Bedarf kann dieser Vorgang mehrmals um die Dose herum wiederholt werden.



**f)** Drehen Sie die Originaldose wieder um und klopfen Sie auf den Deckel, um mögliche Kaviarreste zu lösen. Heben Sie den Deckel vorsichtig mit beiden Händen an und drehen Sie ihn um (über das Unterteil).

**d)** Overturn the tin, with the base facing towards you. Finding the closing joint of the tin, slide the knife in between the base and the lid, with the sharp edge facing to the right. Slide the knife round the tin, until you reach the closing joint once more.

**e)** Withdraw the knife, holding the original tin in place. Push up on the lid, holding the base with both thumbs, allowing air to enter between the surface of the caviar and the lid.

**f)** Turn the original tin upright again and tap on the lid with the back of the knife, to unstick any remaining caviar. Lift the lid gently with both hands and turn it over, above the base.

If necessary, this action may be repeated multiple times around the tin.







## CAVIAR HOUSE - MEISTER DER AUSLESE

Seit 1950 hat Caviar House sich auf diesen wunderbaren „Schatz“ spezialisiert. Über die Jahre konnten wir unseren privilegierten Status beibehalten, den besten Kaviar zu selektieren und zu klassifizieren. Gelegentlich stoßen wir bei der Selektion auf etwas Einzigartiges, wie z.B. eine spezielle goldene oder schwarze Färbung oder sehr große Rogen. In der

Vergangenheit wollten viele unserer Kunden an der Kaviarselektion und -Gewinnung teilnehmen und sie miterleben, um gleich anschließend die Delikatessen direkt mitzunehmen. Im Laufe der Jahre wurde die Kaviarselektion zu unserer speziellen Aufgabe. Es wurde unser höchstes Ziel, den weltbesten Kaviar zu produzieren und zu selektieren. Mit Begeisterung

stellen wir uns der Herausforderung, für unsere Kunden den typisch klassisch-feinen Kaviar zu finden. Caviar House & Prunier bietet Ihnen heute die beste Auswahl an feinstem Kaviar. Unsere Rogen kommen ausschließlich von den besten Stör-Farmen der ganzen Welt, die exklusiv unsere Methoden zur Herstellung von feinstem Kaviar anwenden.

## CAVIAR HOUSE - MAÎTRE SELECTIONNEUR

Since 1950, Caviar House has specialised in this wonderful "treasure." Over the years we have been able to maintain our privileged status of selecting and classifying the best caviar. During selection, we occasionally stumble upon something unique, for example a special golden or black-coloured or very large roe. In the past, many of our customers have wanted to participate in and experience caviar selection and harvesting so that they could take the delicacy home with them immediately afterwards.

Peter G. Rebeiz introduced new classification standards for caviar that are still valid today: Royal Black, Imperial, Classic Grey and Almas. Until then, the selection of caviar had been grounded merely on the sturgeon of origin, i.e. Beluga, Oscietra and Sevruga.

Over the years, caviar selection has become our special task. Our utmost goal has been to select and produce the world's finest caviar.

We enthusiastically go about the challenge of finding that typical classic, fine caviar for our customers. Today Caviar House & Prunier offers you the best selection of the finest caviar. Our roe come solely from the world's best sturgeon farms, which use only our methods for producing the finest caviar.



# CAVIAR HOUSE SELECTION BELUGA



Dieses besondere Produkt ist ohne jeden Zweifel der bevorzugte Rogen der Kaviarliebhaber.

Ausschließlich vom Huso Huso-Stör stammend, ist der **graue, sehr großperlige Beluga Kaviar in**

**seiner Konsistenz einzigartig, von großem jodspezifischen Geschmack und mit einem langen, unvergleichlichen Abgang.**

Ein Kaviar für höchste Ansprüche, der seinesgleichen sucht ...



Without a doubt, the choice for aficionados of this exceptional caviar.

Obtained exclusively from the Huso Huso sturgeon, Beluga caviar, **with its large pearl grey grains,**

**has a unique consistency and iodine flavour, a full-bodied structure, and an unrivalled development on the palate.**

Beluga is the ultimate caviar, simply beyond compare.

**SERVIERVORSCHLAG:** Beim Servieren des Kaviars „Beluga“ ist es wichtig, ihn mit Gerichten mit Kaisergranaten, Meerbarben, Drachenköpfe, Venus- und Jakobsmuscheln oder anderen Schalentieren zu kombinieren. Dieser Kaviar passt außerdem sehr gut zu Kalbstatar.

**PASSENDE WEINE:** Ein hoch konzentrierter Champagner mit einer Dominanz von Pinot noir, wie Bollinger (Vieilles Vignes Françaises), oder ein starker weißer Bordeaux (Bsp.: weißer Château Haut-Brion).

**SERVING SUGGESTIONS:** when serving Beluga caviar, it is essential to pair it with dishes such as langoustines, red mullet fish, scorpion fish, clams and scallops or other shellfish. Beluga caviar is also well-matched with veal tartar.

**WINE PAIRINGS:** a highly concentrated Champagne, with a dominance of Pinot Noir, such as Bollinger (Vieilles Vignes Françaises) or a strong white Bordeaux (ex: white Château Haut-Brion).



Hummersalat mit Kaviar

Lobster salad and caviar



Salat vom Bretonischem Hummer mit wildem Spargel und Goldblatt mit Kaviar.

Salad of Breton lobster with caviar, wild asparagus and gold leaf.

**By Karlheinz Hauser, "Seven Seas", Hamburg, Germany.**



# CAVIAR HOUSE SELECTION OSCIETRA SELECTIONS



## Royal Black

Dieser Kaviar stammt von einem jungen Oscieta-Stör und ist der dunkelste Kaviar der Caviar House Selection. **Sein Rogen ist vergleichsweise groß, sein ausgeprägter Geschmack erinnert an Beluga Kaviar.**

## Royal Black

This caviar comes from a young Oscieta sturgeon and is the darkest caviar in the Caviar House Selection line. **Its roe is comparatively large; its distinctive flavour is reminiscent of Beluga caviar.**



## Oscietra

Diese Kaviarselektion stammt von einem Oscieta Stör mittleren Alters und zeichnet sich durch einen vollmundigen Rogen aus, dessen Farbe von dunkel bis hellbraun variiert. **Ein feines Haselnussaroma unterstreicht seinen ausgewogenen Geschmack.**

## Oscietra

This caviar selection comes from a middle-aged Oscieta sturgeon and is characterized by full-bodied roe, **the colour of which varies from dark to light brown. A fine hazelnut aroma underscores its balanced flavour.**



## Imperial

Der Imperial ist ein seltener Kaviar, da er von einem ausgewachsenen Oscieta-Stör stammt. **Sein Rogen schimmert golden, ist fest und hat einen unvergleichlichen Geschmack mit vollen Aromen.**

## Imperial

Imperial is the rarest caviar, since the sturgeon it comes from must be allowed to mature for many years.

**Its roe has a golden shimmer, is firm and has an unparalleled flavour with full-bodied aromas.**



**SERVIERVORSCHLAG:** Der Kaviar „Royal Black“ hat einen intensiven Geschmack und kann als Würzmittel oder in warmen Speisen wie frischer Pasta verwendet werden.

**PASSENDE WEINE:** Verlangt einen besonderen Wein mit einem intensiven Charakter wie einen Riesling oder einen Vin Jaune aus dem Jura.

**SERVING SUGGESTIONS:** the Royal Black caviar has a pronounced taste and may be used as a condiment or in hot meals, such as fresh pasta.

**WINE PAIRINGS:** necessitates a special wine with a pronounced character, such as Riesling or Vin Jaune du Jura.

**SERVIERVORSCHLAG:** Die Kaviare „Oscietra“ und „Imperial“ haben Walnuss- und Haselnussnoten mit einem Hauch von Vanille. Diese Kaviare passen perfekt zu vielen verschiedenen großen Weißfischen und Krustentieren.

**PASSENDE WEINE:** Ein eichiger Chardonnay oder ein Weißwein auf Chenin-Basis wie Le Savennières.

**SERVING SUGGESTIONS:** the Oscietra and Imperial caviars have hints of walnut and hazelnut, with a touch of vanilla. These caviars are perfectly paired with varieties of large white fish and crustaceans.

**WINE PAIRINGS:** an oaky Chardonnay or Chenin-based white wine, such as Le Savennières.

**SERVIERVORSCHLAG:** Die Kaviare „Oscietra“ und „Imperial“ haben Walnuss- und Haselnussnoten mit einem Hauch von Vanille. Diese Kaviare passen perfekt zu vielen verschiedenen großen Weißfischen und Krustentieren.

**PASSENDE WEINE:** Ein eichiger Chardonnay oder ein Weißwein auf Chenin-Basis wie Le Savennières.

**SERVING SUGGESTIONS:** the Oscietra and Imperial caviars have hints of walnut and hazelnut, with a touch of vanilla. These caviars are perfectly paired with varieties of large white fish and crustaceans.

**WINE PAIRINGS:** an oaky Chardonnay or Chenin-based white wine, such as Le Savennières.



**Royal Black**



**Oscietra**



**Imperial**

# CAVIAR HOUSE SELECTION

## QIANDAO PREMIUM



Diese Kaviarselektion ist das Ergebnis einer Kreuzung der Störarten Acipenser Schrenckii und Huso Dauricus, die im Fluss Amur an der Nordgrenze zwischen China und Russland heimisch sind.

Diese Störart wird nun im kristallklaren Wasser des Qiandao-Sees gefarmet, der inmitten des chinesischen Huangshan-Gebirges liegt und auch der „See der tausend Inseln“ genannt wird.

### Qiandao Premium

Qiandao Premium verkörpert die Ruhe der Landschaft, in der es produziert wird.

**Dieser herrliche, grossperlige Kaviar variiert von bernsteinfarbenen bis zu anthrazitfarbenen Tönen und zeichnet sich durch seinen typischen jodierten, buttrigen Geschmack aus.**

This selection of caviar is the fruit of the hybridisation of the Acipenser Schrencki and the Huso Dauricus sturgeons, indigenous to the Amur River, on the northern border between China and Russia.

This sturgeon is now raised in the crystalline waters of Lake Qiandao, "the Thousand Islands Lake," in the heart of the Huangshan Mountains.

Qiandao Premium evokes all the serenity of the landscape in which it is produced.

**Its roe is large and amber to charcoal-grey, delivering a full bodied, buttery flavour.**



**SERVIERVORSCHLAG:** Das abgerundete und feine Aroma des Kaviars „Qiandao Premium“ passt perfekt zu Speisen mit einem leichten Geschmack wie Kartoffeln oder Eier. Dieser Kaviar kann auch zu Maki-Sushi serviert werden.

**PASSENDE WEINE:** Prestige Rosé von Château Puech-Haut, Côtes du Roussillon oder Kuheiji-Sake.

**SERVING SUGGESTIONS:** subtle dishes like rice noodles (which also have their origins in China) or Spaghetti are an excellent choice.

**WINE PAIRINGS:** a dry, aromatic white wine from Alsace, such as a Riesling or Pinot Gris or the Kuheiji Saké .



**Balik Sushi:** Kaviar Maki

**Balik Sushi:** Caviar Maki



Spaghetti mit Kaviar

Spaghetti with caviar



Überraschungsei mit Kaviar

Egg with Caviar

**by Filipe Alloin,  
"Saint Gotthard", Switzerland.**

# KAVIAR UND PASSENDE GETRÄNKE

In den meisten Fällen sollte Wodka, Champagner oder Wein zu Kaviar gereicht werden.

## Wodka

Die Tradition, Wodka mit Kaviar zu genießen, geht auf die russische Gewohnheit zurück, während des Essens Wodka zu trinken. Als Kaviar erstmals in den 1920er-Jahren in Frankreich auftauchte, war der importierte Kaviar sehr salzig und Wodka war eines der wenigen Getränke, die mit diesem sehr intensiven Geschmack kombiniert werden konnte. Das Getränk wurde auf Eis serviert, wodurch der Alkoholgeschmack leicht neutralisiert wird.

Diese Tradition blieb hauptsächlich aus historischen Gründen erhalten, da der Wodka nicht zu allen Kaviaren gut passt. Für einen starken Kaviar bleibt Wodka jedoch eine gute Wahl.

Für optimalen Genuss empfehlen wir einen qualitativ hochwertigen Wodka, der ausschließlich aus Korn hergestellt und auf Eis serviert wird. Die beste Zeit, um Wodka zu trinken, ist nach dem Genuss des Kaviars und direkt vor dem nächsten Gang.

**Bitte beachten Sie Folgendes:** Sie müssen immer daran denken, dass der Wein die Speise ergänzen muss und sie nie „erdrücken“ darf.

## Champagner

Champagner wird zu Feiern und besonderen Anlässen serviert – und Kaviar ist das zentrale Element dieser Momente. Champagner wird am besten serviert, um mit den engsten Freunden zu feiern, was häufig der Fall ist, wenn Kaviar gereicht wird.

Kaviar hat ca. 16 % Fett und eine weiche Struktur, die nicht immer zu einem kohlenstoffhaltigen Getränk wie Champagner passt. Wenn es jedoch eine „Grande Cuvée“ oder eine reife Flasche ist, sollte der Geschmack weich genug sein, um gut mit dem Kaviar zu harmonisieren. Wir empfehlen einen Champagner eines Grand Cru-Terroir, idealerweise einen Chardonnay. Beispiele: Grand Cru Blanc de Blancs, Ruinart.

## Wein

Am häufigsten wird Kaviar mit Wein kombiniert. In 90 % der Fälle wird Weißwein gereicht. Es gibt jedoch auch einige interessante Kombinationen mit Rotwein.

Wir empfehlen:

- Klassische, trockene Weine wie einen Chardonnay (Puligny-Montrachet, Meursault, Montrachet) oder einen Sauvignon (Sancerre, weiße Bordeaux weine und Pouilly Fumé).
- Riesling-Basis (Elsass, Österreich, Deutschland).
- Aromatische Weine: Gewürztraminer, Jurançon.
- Oxidative Weine: einen trockenen Sherry oder einen Vin Jaune aus dem Jura (seine Nussnoten harmonieren gut mit dem Hauch von Nüssen und getrockneten Früchten, die für den Kaviar „Oscietra“ typisch sind).
- Süße Weißweine: Einige süße Weine ohne zu viel Restzucker können zu bestimmten klassischen, stark gesalzene Kaviarsorten wie dem „Malossol“ serviert werden.
- Bestimmte tanninhaltige Rotweine können zu kraftvollen, salzigen Kaviarsorten wie dem „Saint-James“ gereicht werden. Beispiel: Pinot Noir aus der Bourgogne.

Die Kombinationen mit Rotwein sind aufgrund des Tanningehalts immer etwas komplizierter, da dieser nicht so gut mit der Cremigkeit von Kaviar harmoniert.

## WHICH BEVERAGE SHOULD ONE SERVE WITH CAVIAR?

In most cases, caviar should be accompanied by vodka, champagne or wine.

### Vodka

The tradition of enjoying vodka with caviar comes from the Russian habit of drinking vodka during a meal. When caviar first made its appearance in France in the 1920s, the imported caviar was very salty and one of the only drinks that could be combined with this very pronounced taste was vodka. The drink was served on ice, which slightly neutralizes the taste of alcohol.

This tradition has remained mostly for historical reasons, as it does not go well with all caviars. For a strong caviar, however, vodka remains a good choice.

For optimal enjoyment, we recommend a high-quality vodka, made exclusively from grains and served on ice. The most appropriate time to drink vodka is after tasting the caviar, right before moving on to the next course.

**Please note:** You must always keep in mind that the wine pairing must compliment the meal and never overpower it.

### Champagne

Champagne is served for celebrations and rare moments, and caviar is the staple of these moments. Champagne is best served to celebrate with one's closest friends, which is often the case when serving caviar.

Caviar is made up of 16% fat and has a soft texture that is not always compatible with a fizzy drink like Champagne. However, if it is a "grande cuvée" or a mature bottle, its consistency should be soft enough to match with caviar. We suggest a Grand Cru Terroir Champagne, ideally a Chardonnay. Example: Grand Cru Blanc de Blancs, Ruinart.

### Wine

Most food pairings are done with wine. 90 percent of the time, this is done with white wine, but there are also some interesting pairings to be made with red wine.

We recommend:

- Classic, dry wines, such as a Chardonnay (Puligny-Montrachet, Meursault, Montrachet) or a Sauvignon (Sancerre, Bordeaux blancs and Pouilly Fumé).
- Riesling-based (Alsace, Austria, Germany).
- Aromatic wines: Gewürztraminer, Jurançon.
- Oxidative wines: a dry Xérès or a Vin Jaune du Jura (its hints of nut blend well with the touches of nut and dried fruit that are typical of Oscietra caviar).
- Sweet white wines: certain sweet wines, without too much residual sugar, may be paired with certain classic, heavily salted caviars, such as the Malossol.
- Certain tannic red wines may be paired with vibrant, salted caviars, such as the Saint James. Example: Pinot Noir from Bourgogne.

The red wine pairings are always more complicated, due to the tannin content, which is harder to pair with the creamy aspect of caviar.





# INFORMIEREN SIE SICH AUF DEM ETIKETT ÜBER DIE QUALITÄT DES KAVIARS: ERFAHREN SIE, WIE DAS ETIKETT GELESEN WERDEN MUSS.

## LEARN THE QUALITY OF CAVIAR FROM THE LABEL: FIND OUT HOW TO READ IT.

Gemäß dem Codex Alimentarius stammt **echter Kaviar** nur aus dem Rogen von Fischen, die zur Familie **Acipenseridae und Huso**, d. h. zu den Störren, gehören.

Die Rogen anderer Fische oder anderer Tiere oder sogar künstliche Produkte, die mit anderen organischen Stoffen hergestellt werden, sind – obgleich mit irreführenden Namen beworben und mitunter die explizite Bezeichnung „Kaviar“ verwendet wird – kein Kaviar, sondern Ersatzkaviarsorten / Fischrogen

According to the Codex Alimentarius, **real caviar** comes from the roe of species belonging to the **Acipenseridae** family, i.e. sturgeon.

The roe of other types of fish, of other animals or even artificial products made with other organic substances, may be advertised with misleading names and sometimes explicitly called “caviar”, but they are merely substitutes (surrogates) or

(Surrogate) oder Imitate, die nicht im Entferntesten mit dem **Wert**, dem **feinen Geschmack** und den **organoleptischen Eigenschaften** von **echtem Kaviar** verglichen werden können.

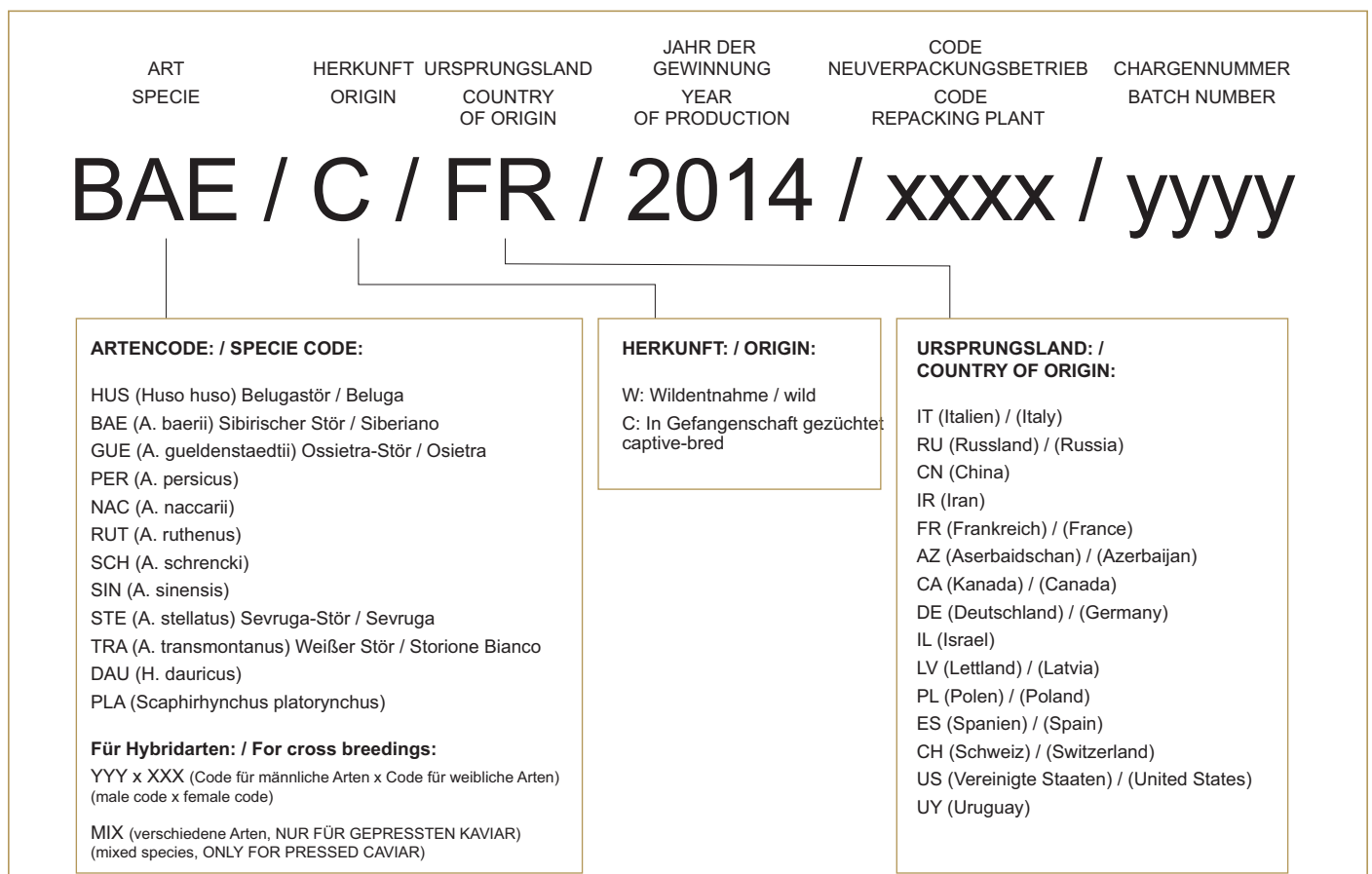
Wenn Sie wissen möchten, was Sie kaufen, ist es **äußerst wichtig**, das **Etikett auf der Rückseite der Verpackung** zu verstehen. Das Etikett entspricht den Etikettierungsanweisungen des „Übereinkommens über den internationalen Handel mit gefährdeten Arten freilebender Tiere und

imitations, which cannot be compared with the **value, refined flavour** and **organoleptic properties** of **real caviar**.

In order to know what you are buying, it is **extremely important** to understand the **label on the back of the packaging**. The label adheres to the labelling instructions of the Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and

Pflanzen“ (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora, CITES), die weltweit **verbindlich** für Störrogen verwendet werden. **Dies ist die einzige Möglichkeit** für den Kunden, sich über die Art des Störs, von dem der betreffende **Kaviar** gewonnen wurde, seine Herkunft (Wildentnahme oder aus Zucht), das Ursprungsland, das Jahr der Gewinnung, den Hersteller, die Charge und gegebenenfalls die Neuverpackung zu informieren.

Flora (CITES), and is **compulsory** for sturgeon roe throughout the world. This allows the consumer to find out about the species of sturgeon that has produced the **caviar**, its origin, whether it is wild or farmed, its country of origin, the year of production, the producer, batch number and, if applicable, whether it has been repacked or not.



## WELCHE MENGE WIRD SERVIERT?

## HOW MUCH CAVIAR SHOULD ONE SERVE?

Da Kaviar innerhalb der ersten 24 Stunden nach dem Öffnen der Dose verwendet werden sollte, ist es wichtig, die benötigte Menge an die Anzahl der Gäste und den Anlass anzupassen.

As caviar should not be kept more than 24 hours once the tin has been opened, it is important to know the required quantity, based on the number of guests and the type of occasion.

### ABENDESSEN ZU HAUSE / DINER AT HOME

125 g für zwei Personen / for two people

### COCKTAIL-PARTY / COCKTAIL PARTY

20 g pro Person / per person

### APERITIF / APPETIZER

15 g pro Person / per person

### VORSPEISE / STARTER

75 g pro Person / per person

### NUR KAVIAR / ONLY CAVIAR

125 g pro Person / per person

### FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

50 g pro Person / per person

## KAVIAR HALTBARKEIT CAVIAR SHELF LIFE



Grösse Size	Originaldosen Original Tin	Monate Month
75 g	_____	2
125 g	_____	3
250 g	_____	3

Grösse Size	Vacuumdosen Vacuum Tin	Monate Month
20 g	_____	2
30 g	_____	2
50 g	_____	3
125 g	_____	3
250 g	_____	3

Lagerung zwischen -2° bis +2°C. / Conservation between -2° and +2°C

"Without craftsmanship, inspiration is a mere reed shaken in the wind."  
Johannes Brahms







## BALIK - DAS ORIGINAL



Balik Lachs, von den meisten Liebhabern als feinsten Räucherlachs der Welt bezeichnet, hat seinen Ursprung im kaiserlichen Russland. In einer Epoche, in der die Kunst des „fine dining“ und die Qualität der verwendeten Produkte, zelebriert von der russischen Aristokratie, ein noch nie da gewesenes Niveau erreichten.

Im Laufe der Zeit geriet der Balik Lachs in Vergessenheit. Seine Wiederentdeckung verdankt er dem Schauspieler, Regisseur und Unternehmer Hans Gerd Kübel und dem Enkel des Räuchermeisters am kaiserlichen Hof, Israel Kaplan. Die beiden Männer stellten sich der anspruchsvollen Aufgabe, die ursprüngliche Räucherkunst aus der Zarenzeit wiederzubeleben. Sie wählten dafür einen besonderen Ort, ein 300 Jahre alter Bauernhof im Herzen der Schweizer Alpen. Das Wasser zur Verarbeitung der Lachse ist dort von besonderer Reinheit und das Holz aus den umliegenden Wäldern von hervorragender Qualität. In der Schweizer Höhenlage ergibt das Zusammenspiel dieser Komponenten einen Räucherlachs von unvergleichlicher Qualität und Güte.

Die erste Edition des Balik Lachses wurde 1978 der gastronomischen Elite der Schweiz vorgestellt. Die neuartige Zubereitung und Verzehrweise, die aus einem mehr als 150 Jahre alten Rezept entwickelt wurde, waren eine absolute Sensation. Im Jahre 1984 erfuhr Peter G. Rebeiz, heutiger CEO des Caviar House & Prunier, zum ersten Mal von dieser Delikatesse. Er nahm Kontakt mit Hans Gerd Kübel auf und war sofort begeistert. Das Ergebnis dieser intensiven Begegnung: Balik ging in den Besitz von Caviar House & Prunier über, die weltweit die Vermarktung dieser limitierten Delikatesse übernahm.

Wenn es eine Lachsräucherammer gibt, welche die Welt des Räucherlachs verändert hat, dann ist es zweifellos die Balik Räucherammer mit ihrem Fillet Tsar Nikolaj. Heute führen wir mit großem Stolz die Tradition des berühmten Balik Lachses fort. Mit denselben hohen Ansprüchen, die für den am Kaiserhof hergestellten Lachs galten. Wir produzieren unter modernsten hygienischen Bedingungen, zertifiziert nach DIN ISO 9001. Und natürlich mit dem besonderen Wissen um die 25 Stufen der Herstellung des Original-Räucherlachs, das zu den bestgehüteten Geheimnissen unseres Unternehmens gehört.

---

## BALIK - THE ORIGINAL

Balik salmon, known by most connoisseurs as the finest smoked salmon in the world, has its roots in Imperial Russia. This was an era in which the art of fine dining and the quality of the cuisine celebrated by Russian aristocracy attained unprecedented heights.

Over time, Balik salmon slipped into obscurity. It was rediscovered by Hans Gerd Kübel, an actor, director and entrepreneur; and Israel Kaplan, the grandson of the Master Smoker of the Imperial Court. The two men made it their mission to revive the ancient art of smoking fish that was fit for a tsar. They began their journey at a special place: a 300-year-old farm in the heart of the Swiss Alps. The water used to prepare the salmon is of extraordinary purity, while the wood from the surrounding forests is of exceptional quality. The interplay of these two components produces a smoked salmon of incomparable quality and character.

The first edition of Balik salmon was presented to Switzerland's culinary elite in 1978. This new approach to preparing and eating the fish, based on a 150-year-old recipe, sent shock waves through the fine dining scene. Peter G. Rebeiz, the current CEO of Caviar House & Prunier, first learned of this delicacy in 1984. He contacted Hans Gerd Kübel and was immediately captivated. In the late 80's, Kübel entrusted Peter G. Rebeiz with the secret 25 steps of the Balik production and ever since Balik is distributed around the world through the Caviar House & Prunier network.

No salmon smoking kiln has changed the world of smoked salmon more than the Balik kiln with its Fillet Tsar Nikolaj. We are proud to continue the famous Balik salmon tradition and apply the same high standards as the Russian tsars. We follow the latest cutting-edge hygiene practices and are certified to DIN ISO 9001.



# BALIK FILLET TSAR NIKOLAJ NO 1

Tradition und Moderne unter der Maßgabe höchster kulinarischer Qualität zu verbinden, ist das erklärte Ziel der Balik Manufaktur.

Mit dem Balik Fillet Tsar Nikolaj No 1 präsentiert Balik Ihnen das wahre Meisterstück der Räucherei.

Die strenge Auslese des Salmo Salar, aus den eiskalten Gewässern der Fjorde Nordnorwegens sind der Grundstock für diese außergewöhnliche Qualität.

Das verwendete Wasser ist ein wichtiges Element bei der Herstellung des Balik Fillet Tsar Nikolaj No 1. Es ist außerordentlich rein, stammt aus unseren eigenen Quellen und ist besonders mineralstoffreich

Der erste Räucherofen, den der Gründer der Balik Farm im Jahre 1978 gemeinsam mit Israel Kaplan, dem Enkel des letzten Räuchermeisters vom Zar Nikolaj II, konstruierte, ging in die Geschichte ein.

Seine Gestaltung basiert exakt auf dem Baustil der Räucherammern des großen Russlands vergangener Zeiten.

Die Räucherammer ist so gebaut, dass jedes Lachsfilet in gleicher Weise dem delikaten und feinen blauen Rauch fortwährend ausgesetzt ist, dessen Zusammensetzung und Temperatur ebenfalls ein Geheimnis ist. Unsere Räuchermeister sind immer voller Leidenschaft für „ihr“ Produkt das Beste zu geben.

Veredelt mit einem Premium-Salz und behutsam geräuchert über Holzscheiten, die mindestens für 10 Jahre getrocknet und gelagert sind.

Solch ein Glanzstück verdient eine Verpackung, die seiner würdig ist. Eine repräsentative Schatulle, die diese Kostbarkeit sicher aufnimmt, schützt und so ihren Wert erhält, ja sogar noch steigert.

Entsprechend unserer Philosophie trägt dieses Filet zu Recht den Zunamen: „No 1“.

The Balik Smokery's goal is to bring a modern sensibility to ancient traditions while maintaining superior culinary quality. The Balik Fillet Tsar Nikolaj No 1 is a true masterpiece of the smoking art. It is a delicacy that not only satisfies, but far surpasses our high standards for flavour and texture.

There is no doubt that the Balik Fillet Tsar Nikolaj No 1 could not achieve such perfection without the extraordinary quality and careful selection of the Salmo salar. This salmon comes from the ice-cold waters of Northern Norway's fjords.

Our own source's water is a crucial element in the

preparation of the Balik Fillet Tsar Nikolaj No 1. It is extremely pure, rich in minerals and drawn from our own special springs. The first smoking kiln built by the founder of the Balik farm in 1978, together with Israel Kaplan, the grandson of Tsar Nicholas II's last Master Smoker, went into the history books. Its design was copied directly from the smoking kilns used in Imperial Russia in years gone by. This "patinated oven" is still used to cold-smoke the Balik Fillet Tsar Nikolaj No 1. It evenly and continuously exposes every salmon fillet to the fine, delicate blue smoke, whose consistency and temperature is a closely held secret.

Weather conditions also have a significant impact

on the smoking process. Barometric pressure and humidity are so important that it takes extensive experience to know exactly when to start and end the smoking process. Our master smokers are true artisans of this craft and have the passion needed to produce the finest smoked fish.

The salmon is refined with premium salt and carefully smoked over firewood that has been dried and stored for at least ten years.

A product this superb deserves special packaging. An elegant case that safely holds, protects and preserves the salmon's value.

This fillet has rightly earned the title "No 1".





## BALIK FILLET TSAR NIKOLAJ

Die sorgfältige Zubereitung der aus der Rückenpartie des Lachses gewählten Filets lässt die Tradition des Zarenhofes wieder aufleben. Seit seiner Wiederentdeckung gilt dieses Verfahren als Garant kulinarischer Meisterwerke: Die vollständige Seitenpartie – die

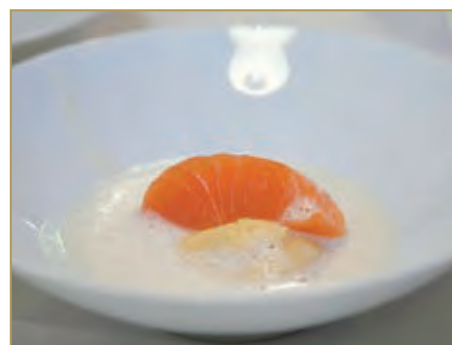
The careful preparation of these fillets, chosen from the back cuts of salmon, revives the tradition from the Russian tsar's Imperial Court. Since its rediscovery, this process has been considered a guarantee for

„Classic Side“ – des Lachses wird nach der Balik-Methode mild geräuchert. Nach dem sorgfältigen Filetieren ist jedes Gramm des Balik Fillet Tsar Nikolaj eine wahre Gaumenfreude! Wir empfehlen das Balik Fillet Tsar Nikolaj vertikal in Medaillons von

culinary masterpieces. The entire side cut of salmon – the original cut – is mildly smoked according to the Balik method. After being carefully filleted, each gram of Balik Fillet Tsar Nikolaj is a real treat!

ungefähr einem Zentimeter Breite zu schneiden. So genießen Sie diesen köstlichen Balik Lachs und seinen unerreichten Geschmack am besten.

We recommend cutting the Balik Fillet Tsar Nikolaj vertically into medallions at a width of approximately one centimetre. This is the best way to enjoy this delicious Balik salmon and its unsurpassable flavour.



Balik Lachs auf geräuchertem Tandoori, Kartoffelmousseline an Champagnereloute  
Balik salmon on smoked Tandoori, potato mousseline and a champagne cream sauce  
by **Bernd Schützelhofer, „Paul's“, Schweiz.**





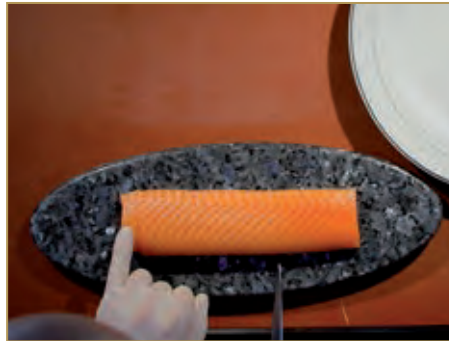




## WIE SCHNEIDET MAN BALIK FILLETS ? HOW TO CUT BALIK FILLETS?



Das Balik Fillet schneidet man am besten wenn Sie es in 1-1,5 cm breite Medaillons schneiden.



Legen Sie das Fillet vor sich und nehmen Sie Ihre Fingerbreite als Maßstab zum Schneiden.



Ein Medaillon in dieser Größe wiegt ca. 20 g.  
Für eine Vorspeise setzen Sie 2-3 Medaillons ein.  
Für einen Hauptgang 4-6 Medaillons abhängig von den Beilagen.

Balik Fillet is best savoured when cut into medallions of 1-1.5 cm wide.

Place the fillet in front of you and use your finger width to determine where to cut. This will also help you slice uniform-sized medallions.

One medallion of this size weighs about 20g. For a starter, use 2 or 3 medallions per person. For a dish, count 4 to 6 medallions depending on accompaniments.



Serviervorschlag  
Serving suggestions



## BALIK SIDE CLASSIC

Für die Classic-Zubereitung werden speziell ausgewählte Lachse (Salmo Salar) in einer traditionellen Räucherammer mild geräuchert. Anschließend werden die ganzen Lachsseiten in aufwändiger Handarbeit pariert, Gräten und die Räucherhaut entfernt. Weil sich das exquisite, ursprüngliche Aroma dieses

bemerkenswerten Lachses am besten entfaltet, wenn die Seiten in feine Tranchen geschnitten werden, bieten wir Ihnen die Balik Side Classic am Stück oder vorgeschnitten an.

Jeder Packung liegt eine ausführliche Schneideanleitung mit Vorschlägen zum Servieren und Anrichten

bei. Am besten schmeckt Balik Side Classic, wenn Sie sie mit nur wenigen, ausgesuchten frischen Zutaten kombinieren, zum Beispiel etwas Crème Fraîche und schwarzem Pfeffer aus der Mühle.

Classically prepared, this specially selected salmon (Salmo salar) is lightly smoked in a Russian traditional smoking oven. After smoking, the entire length of each side is elaborately trimmed by hand, and the bones and smoked skin are removed.

Because the distinctive aroma of this remarkable salmon can best unfold when the fillets are cut into fine pieces, we offer you the Balik Side Classic whole or precut.

Detailed cutting instructions and serving suggestions are included in each pack. The Balik Side Classic tastes best if you combine it with just a few fresh, carefully chosen ingredients, such as crème fraîche and freshly ground black pepper.





## BALIK GRAVLAX

Gravlax heißt wörtlich übersetzt „eingrabener Lachs“. Diese natürliche Methode, den frisch gefangenen Lachs einige Wochen haltbar zu machen, entdeckten die Skandinavier schon vor Jahrhunderten. Wir haben diese Tradition für uns angepasst und verfeinert.

Die Balik Seiten werden nach dem Räuchern und Parieren mit einer trockenen Salz-Zucker-Mischung mit Dill eingerieben und dann für mindestens 1 Tag zum Marinieren im Kühlraum gelagert. Danach werden die gebeizten Seiten geschnitten und verpackt.

Zum Balik Gravlax empfehlen wir unsere köstliche Balik Senf-Dillsauce, Balikbrot und je nach Geschmack einige Zwiebelringe.

Gravlax literally means “buried salmon.” Centuries ago, Scandinavians discovered this natural method of preserving freshly caught salmon for several weeks, one that we’ve adapted and refined for ourselves.

After smoking and trimming, the Balik side cuts are rubbed with a dry blend of salt, sugar and dill, and are then stored in a cold room to mature for at least one day. Afterwards, the marinated sides are cut and packaged.

We recommend serving Balik Gravlax with our delicious Balik Dill Mustard Sauce, Balik bread and a few thin slices of onion depending on your taste.



Balik Gravlax mit Kürbis und Kress

Balik Gravlax salmon, spiced squash and watercress

by **Mauro Elli, “Il Cantuccio”, Italy.**

## BALIK SJOMGA



Unsere Auswahl an Balik Sjomga lässt die skandinavische Tradition, Räucherlachs mit erlesenen Zutaten weiter zu verfeinern und geschmacklich zu verbessern, wieder aufleben. Die aus der Bauchpartie des Lachses (Salmo Salar) gewonnenen Filets werden vor jeder Marinierung einem leichten Räuchergang

unterzogen. Neben der Verwendung klassischen Dills hat Balik die traditionelle Rezeptur des Marinierens mit exotischen Orangen, Ingwer und Blütenhonig neu definiert.

Our selection of Balik Sjomga revives the Scandinavian tradition of further refining smoked salmon with select ingredients to improve its flavour.

These fillets obtained from the belly cut of salmon (Salmo salar) are subjected to a light smoking prior to each marinade. In addition to using classic dill, Balik has redefined the traditional marinade recipe with exotic oranges, ginger and honey.



## BALIK SASHIMI STYLE

Bei der neusten Kreation aus unserer Manufaktur haben wir uns, anknüpfend an die grosse Nachfrage nach Balik Sushi, für die Herstellung des „Balik Fillet Sashimi Style“ entschieden. Das erste nicht geräucherte Balik Produkt, sondern mit feinstem Salz veredelt, ein Hochgenuss für jeden Feinschmecker

und Sushi-Liebhaber.

Wie für die geräucherten Balik Produkte verwenden wir auch für das Balik SASHIMI nur die auserlesenen Lachse (Salmo Salar) aus den eiskalten Gewässern Norwegens. Nach leichtem Salzen der ganzen Lachsseite wird gemäss der klassischen Balik File-

tier-Kunst die Rückenpartie sorgfältig heraus geschnitten.

Wir empfehlen Ihnen, das Balik Fillet Sashimi in dünnen, schräg geschnittenen Tranchen zu servieren – SASHIMI STYLE!

In light of the high demand for Balik sushi, we came up with our latest creation, the Balik fillet "sashimi style". The first unsmoked Balik product, its flavours are instead brought out by the finest salt, a real delight for any gourmet or sushi lover.

Just as we do for the smoked Balik products, we only use the choicest salmon (Salmo salar) from the ice-cold waters of Norway for the Balik SASHIMI. After lightly salting the entire salmon fillet, the tail end is carefully cut out using the traditional Balik filleting

technique.

We recommend serving the Balik fillet sashimi in thin, diagonally cut slices – SASHIMI STYLE!







# BALIK TARTAR

## Tartar Classic

Köstliches Fischereierzeugnis vom norwegischen Lachs (*Salmo Salar*), in der Schweiz nach russischem Originalrezept geräuchert, zerkleinert und verfeinert mit Magerquark aus Bio Milch. Genießen Sie den unvergleichlichen, klassischen Balik-Geschmack pur – eine Offenbarung auch für den verwöhntesten Gaumen.

## Tartar & Schwarzer Pfeffer

Balik Lachstartar Classic verfeinert mit gemahlenem schwarzen Pfeffer und Bio-Magerquark. Der unverwechselbare Balik-Geschmack in einer „peppigen“ Variante. Die leichte Schärfe des Pfeffers betont die Milde des Balik Lachses – ein kontrastreiches Vergnügen!

## Tartar Classic

A delicious product made from Norwegian salmon (*Salmo salar*), smoked in the Balik kiln according to the original Russian recipe, chopped and refined with low-fat quark made from organic milk. Enjoy the incomparable Balik Salmon Tartar Classic flavour – a revelation even for the most spoiled palates.

## Tartar & Black Pepper

Balik Salmon Tartar Classic is refined with ground black pepper and low-fat quark. The unmistakable Balik flavour with a “peppy” twist. The slight spiciness of the pepper accentuates the subtlety of the Balik salmon – a richly contrasted delight!

## Tartar & Chili

Balik Lachstartar Classic verfeinert mit Knoblauch, Pfefferschoten und Bio-Magerquark. Wenn Sie es scharf mögen, ist diese aparte Mischung das Richtige für Sie. Genießen Sie diese Köstlichkeit, nicht nur zu zweit.

## Tartar & Basilikum

Balik Lachstartar Classic verfeinert mit Basilikum, Kräutern und Bio-Magerquark. Eine mediterrane Note erhält der edle Balik Lachs in dieser Kombination und ist eine attraktive Bereicherung für jede Vorspeise.

## Tartar & Chili

Balik Salmon Tartar Classic refined with garlic, chilli peppers and low-fat quark. If you like it spicy, this distinctive blend is just right for you! Enjoy this delicacy with friends.

## Tartar & Basil

Balik Salmon Tartar Classic refined with basil, herbs and low-fat quark. This combination gives the fine Balik salmon a Mediterranean twist and is an appealing addition to any appetiser.



# BALIK DEGUSTATION



## Balik Pearls

Frische Pearls vom Lachs aus Alaska, gesalzen und leicht pasteurisiert.

Empfohlen für leckere Canapés und zur Dekoration von Speisen.

## Balik Pearls

These pearls stand out by their orange hue and their extreme delicacy in the mouth, the trademark of Keta salmon from Alaska. As a result of their light salting, the Balik Pearls are particularly delicious on canapés or blinis. As a decoration to gourmet dishes, those salmon roe are beautiful to look at and wonderfully soft on the palate.



## Balik Senf-Dill-Sauce

Eigens als Beilage für unser mariniertes Balik Jazz Fillet und die Balik Side Gravlax entwickelt, ergänzt diese Sauce den perfekten Geschmack um eine süß-feinherbe Note.

## Balik Dill Mustard

Specifically produced to accompany our Balik Side Gravlax and the Balik Jazz Fillet, this dill mustard with a sweet touch underlines the taste of Balik salmon.



## Balik Bier

Balik Bier ist das Ergebnis der kreativen Kombination zweier Klassiker: Die Zutaten eines sehr alten russischen Getränks, dem Kwas, werden nach einem historischen Rezept für englisches Porterbier gebraut. Aus Hopfen, Roggen und dem besonders frischen Quellwasser der Schweizer Berge entsteht ein Spezialbier, das nach einem Jahr in alten Eichenfässern seine volle Reife erreicht.

Mit 11 Prozent liegt sein Alkoholgehalt eher im Bereich eines Weines statt eines herkömmlichen Bieres. Es ist also kein Durstlöcher, sondern ein harmonischer Begleiter des delikaten und feinen Balik Lachses. Wir empfehlen Ihnen, Balik Beer bei einer Temperatur von 12° C zu genießen.

## Balik Beer

This special beer has been brewed according to an old Russian porter recipe with brown malt, Russian kwas, hops and water from Balik's own source in Ebersol. It then matures over one year in old oak barrels and receives individual care until it reaches maturity. The Balik Beer is brewed and bottled in limited quantities at the Locher brewery in Appenzell. This brewery has over 125 years of experience and family tradition, they stand for first class quality and natural taste. This very demanding procedure gives the Balik Beer its noble and characteristic sherry taste and amber colouring.

This sparkling Balik Beer holds some surprises in store! With 11% vol. of alcohol, it compares much more with a wine, than with traditional beer. It has been created not simply as a common beverage, but specifically to accompany our Balik salmon. We recommend drinking Balik Beer cool, at a temperature of 12°C. Balik Beer should be stored in a dark place. When stored, the quality of the beer will improve over time, its taste becoming more and more harmonious. Special Christmas Edition beer, flavoured with spices, available during the winter season.