

ADAMAS

EXCLUSIVE ITALIAN CAVIAR

★★★★★





La nostra storia risale al 1988, quando un allevamento ittico di trote di **proprietà familiare da tre generazioni** decise di convertire le sue strutture per concentrarsi esclusivamente sugli storioni.

Mentre la pesca professionale riduceva drasticamente la popolazione degli storioni nel mondo, dal Mar Caspio al Mar Nero, nel cuore della Pianura Padana **Alfredo Giovannini** figlio di Alessandro Giovannini, seguendo i saggi insegnamenti del padre, fonda la **SALMO-PAN** un'azienda specializzata nell'allevamento degli storioni.

Dopo anni di intenso lavoro e ricerca, l'azienda ha dato alla luce Adamas, un caviale italiano esclusivo, guadagnando rapidamente l'attenzione internazionale per le sue caratteristiche e qualità uniche.

Our history dates back to 1988, when a **three-generation family-owned** trout fish farm decided to convert its farm to focus exclusively on sturgeons.

While professional fishing drastically reduced the population of sturgeons in the world, from the Caspian to the Black Sea, in the heart of the Po Valley, **Alfredo Giovannini** son of Alessandro Giovannini, following the wise teachings of his father, founded **SALMO-PAN**, a company focused in sturgeons breedings.

After years of intense work and research, the company gave birth to Adamas, an exclusive Italian caviar, quickly gaining international attention for its unique characteristics and qualities.

ADAMAS® È L'ESCLUSIVO CAVIALE ITALIANO CHE RAPPRESENTA L'ECCELLENZA NELL'AMBITO DEL CAVIALE 100. MADE IN ITALY.

—
ADAMAS in latino significa **DIAMANTE**. Abbiamo scelto questo nome perchè il caviale ADAMAS è prodotto in Italia a pochi passi da **Pandino in Provincia di Cremona**, all'interno del Parco Naturale del Fiume Tormo, **uno dei pochi luoghi ancora incontaminati della Regione Lombardia**.

Le nostre strutture ci consentono di svolgere l'intero processo produttivo - dall'allevamento al confezionamento - sotto la nostra diretta supervisione, consentendoci di eseguire controlli rigorosi su ogni fase della produzione garantendo il benessere dello storione e il totale rispetto della natura nel suo ecosistema.

Le caratteristiche delle naturali acque cristalline di sorgiva che mantengono temperature costanti a 15°C tutto l'anno, offrono l'habitat perfetto per la vita degli storioni, allevati con mangimi OGM free, rendendo ADAMAS® un caviale unico nel suo genere puro e prezioso come un diamante, lavorato con l'antico e tradizionale metodo "Malossol" da maestri salatori.

ADAMAS® IS THE EXCLUSIVE ITALIAN CAVIAR WHICH REPRESENTS EXCELLENCE IN THE CAVIAR FARMING 100. MADE IN ITALY.

—
ADAMAS in Latin means **DIAMOND**. Reason why we decided to call it as such is because ADAMAS caviar is produced in a unique location within the Natural Park of the Tormo River, in northern Italy.

Our open-water downstream plant is fed by fresh water from pristine flatland springs, creating the perfect environment for accurately selected sturgeons to be raised with GMO free fodder. The supreme quality of the eggs and the skills of our Caviar Masters enable us to make the best of the traditional "Malossol" (from Russian: little salt) method, which has proven to be the best way of preserving our caviar's unmistakable taste and quality.

Our facilities allow us to keep the whole process - from breeding to packaging - under our direct supervision, enabling us to perform strict controls on each phase of production.

We take pride in the way we work, maintaining the highest quality standards and respecting the environment, thus doing our best to meet the true Italian Care philosophy.



BLACK ADAMAS

Caviale Black ADAMAS® è un caviale italiano fresco ottenuto dallo storione *Acipenser Baerii*, originario della Siberia, è facilmente riconoscibile per il suo naso lungo e appuntito. Il siberiano è stato il primo storione ad essere allevato con successo diffondendosi in Europa occidentale e generando nuovi ibridi con specie di storione autoctone.

È un caviale estremamente versatile, adatto ad ogni occasione e abbinamento.

Il diametro dell'uovo è di circa 2,5 / 2,8mm, con tonalità dal grigio perla al grigio canna di fucile. Occorrono 8 anni di attesa per ottenere il caviale da questa specie.

DIMENSIONE UOVO	2,5 / 2,8 mm.
COLORE	varia dal grigio perla al grigio canna di fucile.
GUSTO	estremamente versatile, adatto ad ogni occasione e abbinamento. Creamoso e quasi 'burroso'.

BLACK ADAMAS

Caviar Black ADAMAS® is fresh Caviar, coming from *Acipenser Baerii* sturgeons, (Siberian Sturgeons) and processed with the traditional "Malossol" method.

Roe diameter goes from 2.5 to 3 mm. The colour of this quality of Caviar, also known as Siberian Ossetra, varies from pearl grey to gunmetal grey.

The glossy eggs let out an eruption of fine sea flavour, with a final aromatic fresh hint.

It takes 8 years for these sturgeons to reach maturity and produce eggs.

EGG SIZE	is between 2.5 and 2.8 mm.
COLOR	the shade varies from pearl gray to gunmetal gray.
TASTE	it is an extremely versatile caviar, suitable for any occasion and combination. Creamy and almost 'buttery'.



GREEN ADAMAS

Caviare Green ADAMAS® è un Caviale italiano fresco, originario dal nord ovest dell'America settentrionale ottenuto dallo storione *Acipenser Transmontanus* comunemente chiamato Storione Bianco.

È ottimo in cucina per la sua carne bianca, compatta e molto pregiata.

Il diametro dell'uovo è compreso tra 2,8 e 3 mm e il colore è di matrice scura che tende spesso al nero o grigio antracite. Ha un gusto deciso ma elegante, ottimo da usare in cucina per assaporare a pieno le sue caratteristiche.

Occorrono 12 anni di attesa per ottenere il caviale da questa specie.

DIMENSIONE UOVO	2,8 / 3 mm.
COLORE	matrice scura che tende spesso al nero o al grigio antracite.
GUSTO	deciso ma elegante, ottimo da usare in cucina per assaporare a pieno le sue caratteristiche.

GREEN ADAMAS

Caviar Green ADAMAS® is fresh Caviar made by *Acipenser Transmontanus* sturgeon also known as White Sturgeon with the traditional processing 'Malossol' which means 'with little salt'. Egg diameter goes from 2,8 to 3 mm and colour is dark, from black to gunmetal grey.

Taste is delicate, pleasant and particularly classy.

It takes 12 years for these sturgeons to reach maturity and produce eggs.

EGG SIZE	is between 2.8 and 3mm.
COLOR	it has a dark matrix which often tends to black or anthracite gray.
TASTE	decisive but elegant, excellent to use in the kitchen to fully appreciate its characteristics.



AQUA ADAMAS

Caviare Aqua ADAMAS® è il caviare italiano ottenuto dall'incrocio tra lo storione Italiano originario del Mar Adriatico (*Acipenser Naccarii*) e quello siberiano (*Acipenser Baerii*). Raggiunge una grandezza di 30 kg ed oltre. Il diametro dell'uovo è compreso tra 2,5 e 2,8 mm e il colore è di matrice grigio scuro, canna di fucile variabile fino al grigio perla. Il gusto del caviare è soave e delicato. Sono necessari 8-10 anni per ottenere il caviare da questa specie.

DIMENSIONE UOVO 2,4 / 2,8 mm.

COLORE matrice scura dal grigio intenso a tonalità più chiare.

GUSTO delicato, con retrogusti nocciolati.

AQUA ADAMAS

Caviar Aqua ADAMAS® is made from cross-bred *Acipenser Naccarii* x *Acipenser Baerii*, also known as Adriatic and Siberian sturgeons. Adamas Aqua is prepared following the traditional "Malossol" method, thus preserving the flavour of our superior roe. The diameter of the roe is around 2.5 mm and the colour goes from pearl grey to hazel brown. The flavour is suave and delicate with a light nutty aftertaste which pleasantly finishes the sublime burst of sea zest. It takes 8-10 years for these sturgeons to reach maturity and produce eggs.

EGG SIZE is between 2.4 and 2.8 mm.

COLOR the color has a dark matrix from intense gray to lighter shades.

TASTE delicate, with nutty aftertaste.



PINK ADAMAS

Caviale Pink ADAMAS® è un Caviale italiano fresco ottenuto dallo storione "Russo", una specie originaria del Mar Caspio che arriva a pesare fino ai 60 kg; comunemente chiamato ASETRA, OSCIETRA, OSETRA (*Acipenser Gueldensteadii*).

È un caviale a grana medio-grossa, molto pregiato, con diametro dell'uovo fino a 3 mm. Il colore è generalmente ambrato con sfumature che possono variare dal color cognac al miele. L'inconfondibile gusto morbido quasi nocciolato, è adatto ai più esigenti amanti ed intenditori di caviale. Per ottenere questo caviale occorrono dai 9 agli 12 anni di attesa.

DIMENSIONE UOVO 2,8 / 3 mm.

COLORE variabile a seconda della genetica del pesce, da grigio scuro fino ad un giallo senape ambrato.

GUSTO molto ricco, cremoso e pieno a seconda della stagionatura.

PINK ADAMAS

Caviar Pink ADAMAS® is what can be called ASETRA, OSCIETRA, OSETRA, Caviar, made from pure *Acipenser Gueldensteadii*, also known as Russian sturgeon. Adamas Pink is prepared following the traditional Malossol method.

Roe diameter goes from 2.8 to 3.0 mm. The colour varies from carbon grey to pearl grey and amber. The sublimely delicate and pure flavour is accompanied by a soft and classy dry fruit aftertaste.

It takes 9-12 years for these sturgeons to reach maturity and produce eggs.

EGG SIZE is between 2.8 and 3 mm.

COLOR the shade varies according to the genetics of the fish, from dark gray to an amber mustard yellow.

TASTE very rich, creamy and full. One of the best caviar in the world.



YELLOW ADAMAS

Caviale Yellow ADAMAS® è un Caviale italiano fresco ottenuto dall'incrocio tra lo storione russo (*Acipenser Gueldensteadtii*) e lo storione siberiano (*Acipenser Baerii*). Questo ibrido permette di coniugare le qualità dello storione Russo con le tempistiche di allevamento del Siberiano. È un caviale a grana medio-grossa, molto pregiato, con diametro dell'uovo fino a 3mm. Il colore dell'uovo varia dal grigio perla al grigio scuro, può avere talvolta tonalità dorate. La cremosità ed il gusto rispettano le migliori qualità del Baerii e Gueldensteadtii. Ci vogliono tra gli 8 e i 10 anni per ottenere questo caviale.

DIMENSIONE UOVO 2,7 / 3 mm.

COLORE varia dal grigio perla al grigio scuro, talvolta può avere tonalità dorate.

GUSTO delicato con sentori nocciolati.

YELLOW ADAMAS

Caviar Yellow ADAMAS® is an exquisite Ossetra Hybrid made from cross-bred *Acipenser Gueldenstaedtii* x *Acipenser Baerii*, also known as Russian and Siberian sturgeons. Adamas Yellow is prepared according to the traditional malossol method.

Roe diameter goes from 2.7 to 2.8 mm. The colour varies from pearl grey to carbon grey with occasional amber hues.

The pure flavour is accompanied by a soft and classy dry fruit aftertaste and is well rounded by the skilful salting.

It takes 8-10 years for these sturgeons to reach maturity and produce eggs.

EGG SIZE is between 2.7 and 3 mm.

COLOR the shade varies from pearl gray to dark gray, sometimes it can have golden shades.

TASTE delicate with hints of hazelnuts.



GOLDEN ADAMAS ALBINO

Caviale Golden ADAMAS® è un caviale ottenuto dai rarissimi storioni albi della varietà *Acipenser Ruthenus*.

La mancanza di melanina rende questi pesci estremamente fragili e rari in natura per via della dannosa esposizione ai raggi del sole. In passato il caviale di storioni albi veniva chiamato ALMAS.

Le sue caratteristiche cromatiche lo rendono unico, inimitabile per il suo colore delle sue uova, di grana medio/piccola, che richiamano inconfondibilmente quello dell'oro. Il gusto del caviale è soave, delicatissimo arricchito da piacevoli nuances fruttate.

Per ottenere questo caviale ci vogliono tra i 7 e i 9 anni.

DIMENSIONE UOVO	2,2 / 2,5 mm.
COLORE	richiama l'inconfondibile colore dell'oro.
GUSTO	molto delicato con fragranze che variano in base alla lavorazione.

GOLDEN ADAMAS ALBINO

Caviar Golden ADAMAS® is an extremely rare caviar, absolutely the most precious *Acipenser Ruthenus*.

Its characteristics make it unique, inimitable. Exclusive and pure like diamond. It is made from the very rare albino sturgeon whose colour reminds unmistakably the colour of gold.

Small/medium sized egg with very clear colour, it has always been the preferred delight of Tsars, Shahs and Emperors.

The taste is suave, very delicate and enriched by nice fruity nuances.

It takes 7-9 years for these sturgeons to reach maturity and produce eggs.

EGG SIZE	is between 2.2 and 2.5 mm.
COLOR	recalls the unmistakable color of gold.
TASTE	very delicate with fragrances that vary according to the processing.



BLU ADAMAS BELUGA

Caviale Blu ADAMAS® è un Caviale italiano fresco ottenuto dallo storione "Huso Huso" comunemente chiamato BELUGA o Storione Ladano.

Gli storioni Beluga possono vivere oltre 100 anni e raggiungere 8 metri di lunghezza e 1500 kg di peso.

È un caviale a grana grossa, molto pregiato, con diametro superiore a 3 mm di matrice grigio perla e grigio scuro con tonalità verde/azzurro. Il gusto è preciso, forte e intenso. Per ottenere questo caviale pregiato, sono necessari circa 20 anni di attesa.

DIMENSIONE 3 / 4 mm.
UOVO

COLORE varia dal grigio perla al grigio chiarissimo con riflessi verdognoli.

GUSTO ricchissimo e deciso che si potenzia con la stagionatura.

BLU ADAMAS BELUGA

Caviar Blue ADAMAS® is fresh Caviar made by 'Huso Huso' sturgeon also known as BELUGA or Great Sturgeon. Egg is big, very valuable, with a diameter higher than 3,2 mm. Colour goes from pearl grey to dark grey, sometimes with pale green shades.

It is processed with the traditional method 'Malosol' which enhances the unmistakable strong and extremely pleasant taste and makes it unique, excellent and suitable to the most demanding caviar connoisseurs.

It takes 20 years for these sturgeons to reach maturity and produce eggs.

EGG SIZE is between 3 and 4 mm.

COLOR varies from pearl gray to very light gray with greenish reflections, unmistakable.

TASTE extremely rich and strong, strengthened with aging.

DEGUSTARE IL CAVIALE

Per degustare il caviale il miglior modo è farlo in purezza per poter cogliere appieno tutta la sua delicatezza e persistenza che cambia a seconda del tipo di storione e della maturazione del caviale stesso. La **degustazione in purezza** viene anche chiamata *“alla maniera dei russi”*.

Munitevi quindi di un **cucchiaino in madreperla, in corno o osso**, basta che non alteri, come il metallo, il gusto del caviale. Prelevate quindi un assaggio di caviale dalla confezione e **ponetelo sulla dorso della mano**, tra il pollice e l'indice. A contatto con il calore umano, il caviale, raggiunge una temperatura ideale per sprigionare appieno le sue caratteristiche. **Portatelo alla bocca e schiacciatelo con la lingua sul palato** per suscitare la piena esplosione del gusto. **Si consiglia di accompagnare la degustazione con uno champagne o spumante**. La vodka serve per ripulire la bocca e prepararla a un nuovo assaggio.

HOW TO TASTE CAVIAR

The best way to taste caviar is to do it in purity in order to fully grasp all its delicacy and persistence that varies according to the type of sturgeon and maturity of the caviar itself.

Pure tasting is also called *“Russian way of tasting”*.

Therefore, gear yourself with a **mother-of-pearl, horn or bone teaspoon**, as long as it does not change the taste of caviar, like metal. Then take a taste of caviar from the tin and **place it on the back of your hand**,

between the thumb and forefinger. Caviar reaches an ideal temperature to fully release its characteristics when is in contact to human temperature. **Bring it to your mouth and press it with your tongue on the palate** to elicit the full explosion of taste.

We recommend to complete the tasting with a sparkling wine. Vodka is used to cleanse the mouth and prepare it for a new taste.



SALMO-PAN Società Agricola SRL
Pandino (CR) Italy
Tel +39 0373 970 515
info@adamascaviar.com



