

**Sélection Cheminée Royale**

SCR Digital GmbH

in enger Partnerschaft mit

Gourmet Trade SA, Luxemburg



# ÜBER SÉLECTION CHEMINÉE ROYALE

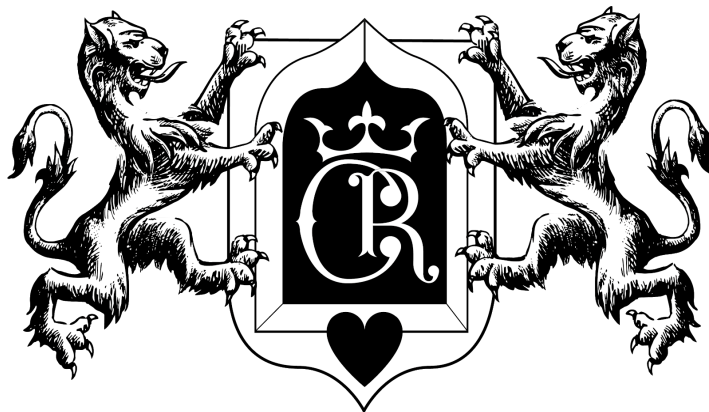
Caviar ist weltbekannt und doch mysteriös.

Ursprünglich zum ersten Male erwähnt im Gebiet des Caspischen Meeres. Am südlichen Rand des Caspischen Meeren, an den Küsten des Iran, trifft die Salz-Kultur und deren Salzmeister auf die Caviar-Tradition. Seit 2012 wird der Genuß des Caviars reguliert durch Setzen der Störe unter Artenschutz. Heutzutage wachsen Störe in erlesenen Stör-Farmen auf, welche die natürlichen Bedingungen der Tiere ausnahmslos einhalten müssen um hochwertigen Caviar zu erzeugen.

Der Name Sélection Cheminée Royale stammt von dem gleichnamigen Persian Grill & Caviar Restaurant „Cheminée Royale“, welches von unserem Sélecteur's Vater - Monsieur Lion Arjomand - 1986 in Paris eröffnete. Es war Ende des letzten Jahrhunderts eines der renommiertesten persisch-orientalischen Restaurants in Paris und ein Treffpunkt der Caviar lover, Liebhaber und Genießer.

Die "Sélection Cheminée Royale" war damals eine besondere Caviar-Auswahl. Lediglich Freunde und ausgewählte Gäste kamen in den Genuß, die Tete de la Crème an Caviar zu genießen.

Jahrzehnte später, führt der Verbund aus SCR Digital GmbH und Gourmet Trade SA die Tradition fort und selektiert in einem mehrstufigen Prozess, die "top of the cream" an Caviar und verkauft diesen Caviar lover und Gourmet-Freuden unter der Marke "Sélection Cheminée Royale".



“

**Our mission and promise is to search relentlessly for the highest quality surgeons in the world, the best partners and salt masters, to ensure a continuous, outstanding customer experience.**

- Hurmasd S. Arjomand, Sélecteur and Créateur De Caviar

”

## ENGE PARTNERSCHAFT MIT GOURMET TRADE

Der Sélecteur von “Sélection Cheminée Royale” verantwortet die Auswahl mehrerer Tonnen Caviar jährlich für den Importeur Gourmet Trade, welches seit mehr als 33 Jahren weltweit Kaviar für die Haute Cuisine, ihren Küchenchefs und Caviar Liebhaber anbietet.

Von dem Gesamtvolumen werden nur die allerfeinsten Kaviar-Erzeugnisse (<5 %) exklusiv als “Sélection Cheminée Royale” bestimmt.

Die sehr enge Zusammenarbeit ermöglicht die reibungslose Abwicklung mittels hochprofessioneller Infrastruktur. Qualitätsprüfung der Störzuchten vor Ort und eine laborähnliche Umgebung in welcher Mitarbeiter in desinfizierter Schutzkleidung die Umverpackung und Dosierung vornehmen sorgen für eine konstante, außergewöhnliche Qualität.

Vollständige Import-Dokumentationen und Zertifizierungen (CITES) sorgen für einen reibungslosen Ablauf des Imports in die EU.

Bestellungen werden per Express-Versand europaweit verschickt um eine möglichst kurze Lieferzeit von 24H bis maximal 48H zu erreichen.

## DIE SÉLECTION CHEMINÉE ROYALE







## BELUGA Sélection Cheminée Royale

Herkunft: Iran, Bulgarien, Italien

Mild gesalzener (MALOSSOL TRADITION PERSANE) Caviar vom BELUGA Stör, perfekt brilliant glänzende, große Perlen in der Textur und von einer edlen Farbe zwischen Hell- und Platingrau.

Im Gaumen entwickelt der BELUGA aus der Selection CHEMINÉE ROYALE einen fein cremigen Geschmack.



## KALUGA Sélection Cheminée Royale

Herkunft: China, Sybirien

Mild gesalzener (MALOSSOL TRADITION PERSANE) Caviar vom KALUGA Stör, glatt in der Textur und von einer Farbe zwischen Hell- und Dunkelgold.

Im Gaumen entwickelt der KALUGA aus der Selection CHEMINÉE ROYALE einen seidigen Geschmack von großer Komplexität: Seinen lieblich, salzigen Noten folgen subtile Anklänge von

Haselnüssen um in einer lang anhaltenden Symphonie von Aromen zu enden.



## BAERII Sélection Cheminée Royale

Herkunft: Italien, Frankreich

Mild gesalzener (MALOSSOL TRADITION PERSANE) Caviar vom BAERII Stör, mit einer feineren Körnung, meist größer 3mm und einer klassischen ozeanischen Meeresnote. Durch die feineren Perlen des BAERII Störs, entfaltet er sich dementsprechend subtiler im Gaumen.



## IBIZA CAVIAR Sélection Cheminée Royale

Herkunft: Italien, Frankreich

Mit Fleur de Sel (Ibiza-Salz) gesalzener (MALOSSOL TRADITION PERSANE) Caviar vom BAERII Stör, mit einer feineren Körnung, meist größer 3mm und einer klassischen ozeanischen Meeresnote.

IBIZA Caviar ist eine beliebte Eigenkreation unseres Créateur de Caviar. Es ist nur noch ein geringer

Restbestand verfügbar.





## Oeufs de Saumon - Sélection Cheminée Royale

Herkunft: Kamchatka, Russland

Die ausgewählten „Oeufs de Saumon“, der sogenannte „Lachs-Caviar“ von SCR, wurde in einem 3 jährigem Selektions-Verfahren ausgesucht. Hierbei wurden 107 verschiedene Lachsrogen getestet.

Das angebotene Produkt besteht in puncto Geschmack, Konsistenz und Farbe.



## Saumon Royal Sélection Cheminée Royale

Herkunft: Schottland, Kanada, Norwegen

Aus der deutschen Meisterräucherei, die über viele Jahrzehnte die Kunst des Kalt-Räucherns perfektioniert hat.

Die Auswahl und Zuschnitt des Holzes, sowie die richtige Behandlung mit

Meersalz wurden über Jahre hinweg perfektioniert.

Die Lachse werden in zwei Hälften geschnitten und von Hand mit grobem Meersalz gesalzen. Dies entzieht dem Fisch Feuchtigkeit und macht ihn haltbar. Es finden keinerlei chemische Zusatzstoffe Verwendung um etwa den Räuchervorgang zu beschleunigen oder den Fisch haltbarer zu machen.

Zehn bis zwölf Stunden verbringen die Hälften in der Räucherammer, in der kalter Rauch den Lachs bei 21°C sanft umspielt. Zuletzt ziehen Mitarbeiter mit Pinzetten die Gräten aus den Fischfilets. Abschließend werden die Rückenfilets kunstgerecht in Form geschnitten, um nur noch das Beste vom Besten des geräucherten Lachses zu erhalten.



## Champagne - Sélection Cheminée Royale

**Maison Veuve J. Lanaud Champagne  
Blanc de Blancs, millésime 2011, Carte  
Noire**

Dieser exklusive  
Jahrgangschampagner, rein aus der  
Chardonnay-traube gekeltert,  
erstrahlt in hellem strohgelb und  
überzeugt durch angenehme  
Hefetöne und Quittennoten.

Der Champagner Sélection Cheminée Royale, J. Vve. Lanaud Brut Nature enthält nur 2g Restzucker und besticht durch seine klare Trockenheit. Die feine Perlage erfrischt den Gaumen und animiert den Trinkfluss.



## KAVIAR PRODUKTDOSIERUNG

	20 GR	30 GR	50 GR	100 GR	500 GR
BELUGA Sélection Cheminée Royale			X	X	X
KALUGA Sélection Cheminée Royale	X	X	X	X	X
BAERII Sélection Cheminée Royale	X	X	X	X	X
IBIZA CAVIAR Sélection Cheminée Royale	X	X	X	X	X
Cœufs de Saumon Sélection Cheminée Royale			X		

## LIEFERUNG

Bestellungen werden per Express-Versand durch das Logistikunternehmen GO! Express europaweit verschickt. Eine möglichst kurze Lieferzeit der gekühlten Waren von 24H bis maximal 48H wird dadurch erzielt.

## HALTBARKEIT

Bei Bestellung wird der Kaviar entsprechend der gewünschten Dosierung portioniert und abgefüllt. Dieser Tag bestimmt die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatum (3

Monate vom Tag an der Abfüllung). Wird die Dose beim Konsumenten geöffnet, sollte diese innerhalb von einem Tag verbraucht werden.

## INHALTSSTOFFE

Kaviar enthält einen vollständigen Satz von Aminosäuren, einschließlich Glutamin und Asparagin, Lysin, Serin, Leucin; Mineralien, Kalium, Magnesium, Phosphor und Eisen sowie viele Vitamine. Ein Löffel Kaviar deckt den täglichen Bedarf von Erwachsenen an Vitamin B12 .

## CITES ZERTIFIZIERUNG

Seit 1998 muss jede Kaviar Dose mit einem „Convention on International Trade in Endangered Species“, kurz CITES Siegel des Washingtoner Artenschutzabkommens markiert sein. Das Siegel soll garantieren, dass der Kaviar nicht aus illegalem Wildfang stammt. Der Code dokumentiere die Herkunft des Kaviars über die gesamte Lieferkette hinweg – bis zur Zuchtfarm der Elterntiere.

“

**Kaviar ist mehr als gesalzene Fischer, Kaviar ist eine Einstellung zum Luxus des Erlebens - Kaviar ist eine Königin des Genießens.**

**Es beginnt beim Öffnen der Dose - der Kaviar ist eine Augenweide, man muss ihn bewundern - den Glanz der orientalischen Perlen die wie Diamanten funkeln.**

- Hurmasd S. Arjomand, Sélecteur and Créateur De Caviar

”

