

A D A M A S

EXCLUSIVE ITALIAN CAVIAR







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.

يعود تاريخ نشأتنا إلى عام ١٩٨٨، عندما قررت مزرعة سمك السلمون المرقط (التراوت) المملوكة لعائلة على مدار ثلاثة أجيال تحويل نشاط المزرعة، والتركيز بشكل كامل على سمك الحفش وبينما أدى الصيد التجاري إلى تقليل أعداد سمك الحفش في العالم بدرجة كبيرة، فقد قام ألفريدو سيوفانيني ابن أليساندرو سيوفانيني، وفقاً للتعاليم الحكيمة لوالده سالمو بان، بتأسيس شركة تركز على تربية سمك الحفش تمتد من بحر قزوين إلى البحر الأسود، في قلب وادي بو بعد سنوات من العمل الدؤوب والبحث المكثف، أنتجت الشركة "أداماس"، الكافيار الإيطالي الحصري، والذي سرعان ما اكتسب اهتماماً دولياً بفضل خصائصه وصفاته الفريدة

ADAMAS® IS THE EXCLUSIVE ITALIAN CAVIAR
WHICH REPRESENTS EXCELLENCE IN THE CA-
VIAR 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**.

أداماس® هو الكافيار الإيطالي الحصري الذي يمثل التميز في زراعة الكافيار.مصنوع بالكامل في إيطاليا

كلمة أداماس في اللاتينية تعني الماس. ويرجع السبب الكامن وراء قرارنا بتسميته على هذا النحو إلى أن كافيار أداماس يتم إنتاجه في موقع فريد داخل الحديقة الطبيعية لنهر تورمو، في شمال إيطاليا

يتم تغذية مزرعتنا بالمياه المتدفقة المتجددة والجارية بالمياه الجارية ينابيع الأرض المسطحة، مما يوفر بيئة مثالية لتربية سمك الحفش المختار بدقة والذي يتغذى على أعلاف لا تحتوي على مواد معدلة وراثياً. ولذلك تساعدنا الجودة الفائقة للبيض ومهارات خبراء الكافيار لدينا في تحقيق أقصى استفادة من طريقة "مالوسول" التقليدية والعريقة (ومعناها بالروسية: القليل من الملح أو مضبوط الملح)، والتي ثبت أنها أفضل طريقة للحفاظ على طعم وجودة الكافيار المميزة للغاية

تسمح لنا منشأتنا بالحفاظ على انضباط عملية الإنتاج بأكملها، بدءاً من التربية وحتى التعبئة والتغليف، والتي تتم تحت إشرافنا المباشر، مما يمكننا من تطبيق ضوابط صارمة على جميع مراحل الإنتاج نفتخر بالطريقة التي نعمل بها فضلاً عن التزامنا بأعلى معايير الجودة واحترام البيئة، ونبذل قصارى جهدنا للالتزام بمعايير فلسفة الرعاية الإيطالية الحقيقية



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'.

بلاك أداماس

كافيار بلاك أداماس هو كافيار طازج، يستخرج من سمك الحفش أسيبينسر بويري. (سمك الحفش السيبيري) ويتم معالجته بطريقة "مالوسول" التقليدية الأصلية

يتراوح قطر بيض السمك من ٢,٥ إلى ٣ مم. ويتباين لون هذا النوع من الكافيار، المعروف أيّ ضا باسم أوسيترا السيبيري، بين الرمادي اللؤلؤي إلى الرمادي الداكن يتمتع البيض اللامع بنكهة البحر القوية الرائعة، مع لمسة عطرية طازجة من الخارج. تستغرق تربية هذا النوع من سمك الحفش ٨ سنوات للوصول إلى مرحلة النضج وإنتاج البيض

حجم البيض	يتراوح بين ٢,٥ و ٢,٨ ملم
اللون	يتنوع من الرمادي اللؤلؤي إلى الرمادي الداكن
النكهة	كافيار متعدد الاستخدامات للغاية، ومناسب لأي مناسبة أو تجمعات. يتميز الكافيار بأنه "كريمي وذو شكل زبداني"



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.

جرين أداماس

مذاق شهي وممتع ورائع للغاية. تستغرق تربية هذا النوع من سمك الحفش ١٢ عامًا للوصول إلى مرحلة النضج وإنتاج البيض. كافييار جرين أداماس هو كافييار طازج مصنوع من سمك الحفش أسببونسر ترانسمونتانوس المعروف أيضًا باسم سمك الحفش الأبيض المعالجة التقليدية "مالوسول" والتي تعني "مع القليل من الملح". يتراوح قطر البيض من ٢,٨ إلى ٣ مم ولونه داكن يتراوح بين الأسود إلى الرمادي الداكن.

حجم البيض	يتراوح بين ٢,٨ و ٣ ملم
اللون	ذو مصفوفة داكنة تميل غالبًا إلى اللون الأسود أو الرمادي الداكن
النكهة	قوي ورائع في الوقت ذاته، وممتازة عند استخدامه في المطبخ ليمكنك تذوق خصائصه بالكامل



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.

أكوا أداماس

كافيار أكوا أداماس" يتم إعداده من سلالة "أسيبينسر بايري، المعروف x أسيبينسر نوكوري أي ضًا باسم سمك الحفش الأدياتيكي والسيبيري. يتم تحضير كافيار أكوا أداماس على طريقة "مولوسول" التقليدية، وبالتالي يمكننا المحافظة على النكهة الفاخرة لبيض السمك يبلغ قطر بيض السمك حوالي ٢,٥ مم ويتنوع اللون من الرمادي اللؤلؤي إلى البني البندقي النكهة لذيدة وشهية مع مذاق البندق الخفيف ينتهي بالاستمتاع بنكهة البحر القوية التي لا تقاوم تستغرق تربية هذا النوع من سمك الحفش من ٨ إلى ١٠ سنوات للوصول إلى النضج وإنتاج البيض

حجم البيض	يتراوح بين ٢,٤ و ٢,٨ ملم.
اللون	يكون اللون على شكل مصفوفة داكنة تتنوع بين الرمادي الشديد إلى الظلال الأفنج.
النكهة	شهية مع طعم البندق.



PINK ADAMAS

Caviar Pink ADAMAS® is what can be called ASETRA, OSCIETRA, OSETRA, Caviar, made from pure *Acipenser Gueldenstedtii*, 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.

بينك أداماس

كافيار بينك أداماس" هو ما يمكن تسميته أسيتر، أو أوسكيترا، أو أوسيترا ويستخرج هذا النوع من الكافيار من سمك أسبينسر كويلدنستيديتي النقي والمعروف أي ضاً باسم سمك الحفش الروسي. ويتم تحضير بينك أداماس على طريقة مولوسول التقليدية والعريقة يتراوح قطر بيض السمك من ٢,٨ إلى ٣,٠ ملم. ويتنوع لونه من الرمادي الكربوني إلى الرمادي اللؤلؤي والعنبر. يتميز بالنكهة الشهية والنقية مصحوبة بمذاق طري ورائع للفواكه المجففة تستغرق تربية هذا النوع من سمك الحفش ٩ إلى ١٢ عاماً للوصول إلى مرحلة النضج وإنتاج البيض

حجم البيض	يتراوح بين ٢,٨ و ٣ ملم
اللون	يتنوع اللون بحسب الجينات الوراثية للأسماك، من الرمادي الداكن إلى الأصفر الكهرماني (الخرذل)
النكهة	"غنية جداً وكاملة الدسم" كريمية وهو من أفضل أنواع الكافيار في العالم



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.

"كافيار يلو أداماس"

كافيار يلو أداماس" هو هجين أوسيترا رائع" X يحضر من هجين أسيبينسر جيلدنشتايدتي أسيبينسر بايري، المعروف أي ضًا باسم سمك الحفش الروسي والسيبيري. يتم تحضير كافيار يلو أداماس وفقًا لطريقة مولوسول التقليدية يتراوح قطر بيض السمك من ٢,٧ إلى ٢,٨ مم. يتنوع لونه بين الرمادي اللؤلؤي إلى الرمادي الكربوني مع تدرجات كهربائية عرضية. النكهة النقية مصحوبة بمذاق طري وأنيق للفواكه المجففة ويتم تحضيرها بعناية من خلال التمليح فائق المهارة. تستغرق تربية هذا النوع من سمك الحفش من ٨ إلى ١٠ سنوات للوصول إلى مرحلة النضج وإنتاج البيض.

حجم البيض	يتراوح بين ٢,٧ و ٣ ملم
اللون	يتباين اللون من الرمادي اللؤلؤي إلى الرمادي الداكن، وفي بعض الأحيان يمكن أن يحظى بظلال ذهبية
النكهة	رفيقة مع القليل من طعم البندق



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.

"كافيار يلو أداماس"

كافيار "غولدن أداماس ألبينو" هو كافيار نادر للغاية، وهو أثمن نوع من أسبينسر روثنوس على الإطلاق. تجعله صفاته فريداً من نوعه ولا مثيل له وحسراً ونقياً، مثل الماس

يستخرج هذا الكافيار من سمك الحفش الأبيض النادر للغاية والذي يماثل لونه لون الذهب بصورة لا تخطئها العين. يكون حجم البيضة صغيرة أو متوسطة ذات لون نقي للغاية. لطالما كان تناولها يمثل المتعة المفضلة لدى القياصرة والشاه والأباطرة. الطعم شهى ورقيق للغاية وغني بطعم الفواكه

تستغرق تربية هذا النوع من سمك الحفش من ٧ إلى ٩ سنوات للوصول إلى مرحلة النضج وإنتاج البيض

حجم البيض	يتراوح بين ٢,٢ و ٢,٥ ملم
اللون	يشبه لون الذهب تماماً
النكهة	شهى للغاية وذو روائح رائعة والتي تختلف حسب المعالجة



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.

بلو أداماس بيلوجا

كافيار بلو أداماس** هو كافيار طازج مصنوع من سمك الحفش "هوسو هوسو" المعروف أيّ ضاً باسم بيلوجا أو سمك الحفش العظيم. تتميز البیضة بأنها كبيرة الحجم وقيمة للغاية و يبلغ قطرها أكثر من ٣,٢ مم. يتراوح اللون من الرمادي اللؤلؤي إلى الرمادي الداكن، ويكون أخضر فاتح في بعض الأحيان. يتم معالجة الكافيار على طريقة "مولوسول" التقليدية والعريقة التي تعزز المذاق القوي الفريد والممتع للغاية وتجعله لا مثيل له وممتاًراً ومناسباً للخبراء تذوق الكافيار الأكثر طلباً. تستغرق تربية هذا النوع من سمك الحفش ٢٠ عاماً للوصول إلى مرحلة النضج وإنتاج البيض.

حجم البيض	يتراوح بين ٣ و٤ ملم
اللون	يتنوع بين الرمادي اللؤلؤي إلى الرمادي الفاتح للغاية مع انعكاسات مخضرة مميزة
النكهة	غني وقوي للغاية، ويصبح أقوى كلم ازداد عمره

أفضل طريقة لتذوق الكافيار هي تذوقه دون إضافات للاستمتاع الكامل بمذاقه ونضجه والذي يختلف باختلاف نوع سمك الحفش ومدى نضج الكافيار نفسه. يطلق على "التذوق النقي أي ضًا اسم "الطريقة الروسية للتذوق يطلق على التذوق النقي أي ضًا اسم "الطريقة الروسية للتذوق لذلك، أح ضر ملعقة صغيرة مصنوعة من عرق اللؤلؤ أو القرن أو العظام، لأنها لا تغير طعم الكافيار مثل المعدن. ثم خذ الكافيار من العلبة وضعه على ظهر يدك بين الإبهام والسبابة. يصل الكافيار إلى درجة حرارة مثالية ويطلق خصائصه المميزة للغاية عند ملامسته لدرجة حرارة جسم الإنسان، ثم ضعه في فمك واضغط عليه بلسانك إلى أعلى فمك لتتذوقه بالكامل، واستمتع بنكهته القوية للغاية.

نوصي بالاستمتاع بالتجربة حتى النهاية وتذوق النبيذ الفوار. تستخدم الفودكا لتنظيف الفم، والاستعداد لمذاق جديد

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 its self.

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.



OCG OMNIA GENERAL TRADING L.L.C
Office 1905, Gold crest Executive Tower,
Cluster C Jumeirah Lakes Towers ,Dubai ,UAE.
Te: +971 4 5845118 | Mobile: +971 50 5027092
Whats App: +971 52 3799437
info@adamascaviar.ae





www.adamascaviar.ae