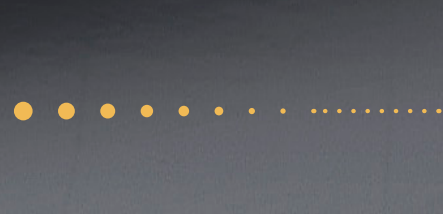




خاویار میراث
Miras Caviar



www.mirasgroup.ir caviar@mirasgroup.ir

تهران، بلوار میرداماد، میدان مادر، مجتمع تجاری مریم، طبقه ۴، واحد ۵ تلفن: ۰۲۱-۲۶۴۰۵۷۰۳ فکس: ۰۲۱-۲۶۴۰۵۷۰۴

What is caviar?

The term caviar, from the Turkmen “Khaviar” or the ancient Persian “Chav-jar”, is used for the eggs or roe of sturgeon (acipenseridae) – fish that only live in the northern hemisphere and are nocturnal, omnivorous predators. They represent a particular moment in the evolution of fish. The strange appearance of their plate like scales, called ganoids, make them seem true living fossils.

Beluga and Beluga Imperial

Beluga or hausen is the name for the caviar of the great white sturgeon (Huso huso o Acipenser huso), which is the largest of all the varieties and can weigh over one ton. Today it is only found in the Caspian-Danube area and no more than about one hundred are caught a year. The reproductive stage is somewhat infrequent, once every 3 years and the eggs are approximately %20 of the weight of each female.



Beluga
dark grey
Ø 3.5-4 mm



Beluga Imperial
light grey
Ø 3.5-4 mm



Asetra
dark brown
Ø 2.8-3.2 mm



Asetra Imperial
dark yellow
Ø 2.8-3.2 mm



Asetra Royal
brown
Ø 2.8-3.2 mm



Asetra Royal Gold
gold
Ø 2.8-3.2 mm

Asetra and Asetra Imperial

The roe of several species of sturgeon (Acipenser sturio, Acipenser gueldenstaedti) are called by this name. It takes from 10 to 11 years for the fish to reach maturity.

Asetra Garabrun Royal and Royal Gold

These are eggs coming from a very rare species of sturgeon (Acipenser Persicus) that lives in the southern part of the Caspian Sea on the Iranian shore. It is famous for the well-defined size and the typical dodecahedral shape of the eggs. The flavour with a slight aftertaste of nut is famous. These characteristics have made the Iranian caviar renowned worldwide.



Sevruga
light grey
Ø 2.2 mm



Sevruga Classic Grey
dark grey
Ø 2.2 mm

Sevruga and Sevruga Classic Grey

These are the names given to the roe of the sturgeon Acipenser stellatus. It is smaller than the other species, reaching 30-25 kilograms and lives in the Black Sea and the Caspian area. It is quite rare nowadays. Their taste is particularly refined.

Properties

Caviar is considered an aphrodisiac. It contains vitamins A, C, B2, B4, B12, folic and pantothenic acids, as well as the proteins arginine, histidine, isoleucine, lysine and methionine. It has a high calorie value, 2800 Kcal every 100 g. Caviar is therefore a nutritious food with a high protein content.



.....
خاویار میراث
Miras Caviar



میراث
خاویار کاسپین ایرانیان

www.mirasgroup.ir caviar@mirasgroup.ir

تهران، بلوار میرداماد، میدان مادر، مجتمع تجاری مریم، طبقه ۴، واحد ۵ تلفن: ۰۲۱-۲۶۴۰۵۷۰۳ فکس: ۰۲۱-۲۶۴۰۵۷۰۴

خاویار لذیذترین و گرانبهارترین غذای دریایی است

شاهزادگان روسی که برای گذراندن زمستان سرد روسیه به جنوب فرانسه قشلاق میکردند در پذیرایی از اشراف محلی خاویار خزر و بخصوص بلوگای خزر را تحفه میدردند و پس از آن اعیان و ثروتمندان اروپا حضور خاویار در سرسفره خود را نهایت تشخص تفسیر میکردند. خاویار وحشی ایران عمدتاً بعد از جنگ جهانی دوم شناخته شد و صادرات آن بعد از انقلاب تا حد ۳۵۰ تن رسید، بعد از فروپاشی اتحاد جماهیر شوروی و آغاز صید بی رویه در دریای خزر بوسیله جمهوری‌های هم‌جوار؛ تولید خاویار وحشی رو به زوال گذاشت بطوریکه در سال ۱۹۹۶ ماهیان خاویاری در لیست حیوانات حمایت شده قرار دادند و تجارت آن را بر اساس کنوانسیون واشنگتن مشروط ساختند (Cites)، با توجه به کمبود خاویار و قیمت گزاف آن خیلی کشورها به پرورش ماهیان خاویاری روی آوردند بطوریکه

در حال حاضر بیش از ۴۰۰ تن خاویار در دنیا تولید میشود. در ایران بخش خصوصی با حمایت دولت طی ۱۲ سال گذشته موفق به تولید و صادرات خاویار بلوگا گردید که از نوع گرانبها ترین خاویارهای دنیا میباشد بخصوص اگر از آب دریای خزر برای پرورش آن استفاده شود که تغذیه طبیعی این ماهیان باعث ایجاد کیفیتی برتر میگردد.

شرکت میراث مفتخر است که با آخرین تکنولوژی جهانی و بهره‌گیری از شایسته‌ترین کارشناسان شیلاتی و با استفاده از آب دریای خزر موفق به تهیه مرغوبترین خاویار دنیا گردد و با صادرات آن به اروپا و خاور دور و کشورهای آمریکای جنوبی، توانسته پرچم کشور عزیزمان را در مهمترین پذیراییهای جهان برافرازد و نام و یاد خاویار ایران را بر سر زبان شخصیت‌های بزرگ دنیا بیاندازد.

فرم خاویار خوب باید چند وجهی باشد - اگر کروی باشد یعنی کیفیت مناسبی ندارد و بیش از حد رسیده است.



ماهیان خاویاری یا استورژون، از خانواده تاس‌ماهیان، از جمله گونه‌های آبزی کم نظیری هستند که از قدمتی چند صد میلیون ساله که به عصر ژوراسیک باز می‌گردد برخوردارند و از این رو ماهیان خاویار را فسیل‌های زنده جهان می‌نامند.

نژاد استورژون	نام علمی	حداکثر طول	حداکثر وزن	رنگ خاویار	سن بلوغ	سایز خاویار mm	ویژگی
بلوگا یا فیل ماهی	huso huso	۶ متر	۱۵۰۰ کیلوگرم	خاکستری روشن تا خاکستری تیره	بین ۱۲ الی ۱۷ سال	از ۳ الی ۴	مرغوبترین و بهترین خاویار دنیا
تاس ماهی ایران - قره برون	A. persicus	۱٫۷۵ متر	۱۳۰ کیلوگرم	قهوه ای روشن (طلایی) تا قهوه ای تیره	بین ۱۰ الی ۱۳ سال	از ۲٫۵ الی ۳٫۲	رتبه دوم کیفیت و ارزش
تاس ماهی روس - چالباش	A. gueldenstaedti	۲ متر	۱۰۰ کیلوگرم	قهوه ای تیره	بین ۱۰ الی ۱۴ سال	از ۲ الی ۳	رتبه سوم (خاویار طلایی)
شیپ	A. nudiventris	۲ متر	۱۰۰ کیلوگرم	قهوه ای تیره تا طلایی	بین ۸ الی ۱۳ سال	از ۱٫۵ الی ۲٫۵	رتبه چهارم کیفیت خاویار
ازون برون - سوروگا	A. stellatus	۲٫۲۰ متر	۸۰ کیلوگرم	خاکستری روشن تا خاکستری تیره	بین ۷ الی ۱۱ سال	از ۱٫۷ الی ۲٫۵	بخاطر طعم خوب شهرت دارد
استرلیاد	A. ruthenus	۱٫۲۵ متر	۱۶ کیلوگرم	خاکستری تیره	ظرف ۴ سال	از ۱٫۳ الی ۱٫۶	خاویار خاکستری

خاویار تازه سفارشی

تحويل سفارش در کمترین زمان



تلفن های سفارش:



خاویار کاسپین ایرانیان

خاویار (مروارید سیاه) اکسیر جوانی ، ماده ای غذایی سرشار از انرژی با طعم و بوی بسیار مطبوع و اشرافی ترین غذای دنیا



منابع غنی و فواید خاویار:

• اسیدهای چرب امگا ۳

که مانع از افزایش کلسترول خون و به دنبال آن باعث پیشگیری از ابتلا به بیماری های قلبی عروقی می شود و از ابتلا به بیماری های التهاب مفاصل و رماتیسم، بیماری های دستگاه گوارش، بعضی از انواع سرطان و افسردگی های حاد (در کشورهای که ماهی و خاویار در عادات غذایی مردم جایگاه ویژه ای دارد، میزان ابتلا به افسردگی بسیار کمتر از دیگر کشورها است) بسیار موثر است.

• عاری از جیوه

• منبع غنی آهن

در پیشگیری از کم خونی و همچنین افراد مبتلا به کم خونی ناشی از فقر آهن به شدت توصیه می شود.

• خاویار غنی از ترکیبی به نام ctacosand است که نوعی الکل چرب در بدن به اسیدهای چرب تبدیل می شود. این اسیدهای چرب به دست آمده در حفظ پوشش سلول عصبی نقش بسزایی داشته و در بیماران ام اس تجویز می گردد.

• فسفر فراوان و نمک های معدنی با ارزش چون ید و بسیار موثر در افزایش ضریب هوشی نوزادان و کودکان.

• موثر در دوران بارداری (تقویت مادر و جنین)

• امگا ۳ فراوان

• ویتامین های A، D و C باعث شادابی و طراوت پوست صورت می شود.

• انواع ویتامین های گروه B۲ و B۶ و B۱۲ بصورت متعادل

• یکی از پرانرژی ترین مواد جهان به طوری که هر ۱۰۰ گرم آن ۲۸۰۰ کیلو کالری ” انرژی دارد و در تقویت بدن و جلوگیری از ضعف، در اغلب بیمارستان های دنیا خصوصا اروپا پس از عمل های جراحی سنگین و برای دوره نقاهت بیمار و در بسیاری از ” بیماری های عفونی که بیمار دچار ضعف زیادی می شود خاویار تجویز می شود.

• جلوگیری از سگته های قلبی و تقویت قلب و عروق

• افزایش و تقویت قوای جنسی و موثر در درمان ناباروری آقایان و بانوان

• خاویار ترکیب واحدی از زیست محرک ها، ویتامین ها و آمینواسیدها می باشد که محافظ پوست انسان است. ترکیبات مذکور با افزایش فرآیندهای موجود در سلول های پوست، پروسه پیری پوست را با مرطوب نگاه داشتن آن کند می کند، همچنین خاصیت بسیار بالا در سفت کنندگی پوست و سفت کننده گی سینه در بانوان دارد که در صنایع آرایشی بسیار پرکاربرد می باشد.

• عصاره خاویار منبع اصلی اسید نوکلئیک و دارای DNA دریایی می باشد که عامل اصلی احیای سلول های پوستی است. عصاره خاویار نوعی نوار محافظ مرطوب است که پوست را از اثرات مضر اشعه UV، شرایط اقلیمی، خشکی و آلودگی مصون نگه می دارد. در نتیجه باعث کاهش خطوط و چین و چروک پوست شده و کیفیت پوست را ارتقاء می دهد و همچنین تولید کلاژن پوست را تسریع می کند و شما با گذشت زمان پوستی جوان تر، شاداب تر و مقاوم تر خواهید داشت.



گروه شرکتهای میراث خاویار کاسپین ایرانیان با بیش از ۲۸ سال تجربه در تولید و پخش خاویار در دنیا از هنگ کنگ تا اروپا و آمریکا و همچنین کشورهای عربی و حوزه C.I.S. در قالب شرکت خاویار ایمپورت ایتالیا (تاسیس سال ۱۳۶۹) در شهر ونیز ایتالیا که در حال حاضر دومین تولیدکننده بزرگ اروپا با تولیدی بالغ بر ۷ تن در سال می باشد فعالیت خود را آغاز نمود. در ایران نیز با حمایت های سازمان شیلات اولین مزرعه تولید خاویار آب دریای ایران را در سال ۱۳۸۴ در استان گیلان راه اندازی نموده و در حال حاضر علاوه بر راه اندازی مزرعه دوم خود، مقدمات پرورش ماهی در قفس دریایی را نیز پایه ریزی می نماید.

همچنین این شرکت سابقه حضور در مهمترین و معتبرترین نمایشگاه های داخلی و خارجی از جمله نمایشگاه Sea Food در بوستون آمریکا، نمایشگاه Sea food global در بروکسل، Anuga کلن آلمان و Sial پاریس را در کارنامه خود دارد و به پشتوانه سال ها فروش و ارتباط نزدیک با بازار جهانی مصرف، با سلیقه مشتریان خوش ذوق و خوش پسند آشنایی کامل داشته و انواع گونه های خاویاری دنیا و منطقه دریای خزر را در بسته بندی های لوکس و جعبه های فاخر که در شأن خاویار بلوگای ایران باشد تولید و عرضه می دارد.



www.mirasgroup.ir caviar@mirasgroup.ir

تهران، بلوار میرداماد، میدان مادر، مجتمع تجاری مریم، طبقه ۴، واحد ۵ تلفن: ۰۲۱-۲۶۴۰۵۷۰۳ فکس: ۰۲۱-۲۶۴۰۵۷۰۴