



# 100% EIGEN DNA

Wij kweken onze eigen steuren sinds 1991 en zijn daarom pioniers in aquacultuur van steuren. Dankzij het uniek DNA-materiaal van onze ouderdieren kunnen wij gezonde en sterke steuren kweken die ons een topkwaliteit aan kaviaar kunnen geven.

⚠ Niet alle producenten kweken hun eigen steuren, maar kopen larven aan die ze moeten opkweken.

Het nadeel hiervan is dat je nooit weet welke kwaliteit kaviaar je na 5, 8, 10 of 18 jaar gaat oogsten omdat je de ouderdieren niet kent.

ROYAL BELGIAN  
CAVIAR



[www.royalbelgiancaviar.be](http://www.royalbelgiancaviar.be)



# 100%

## NATUURLIJK GEBIED

Naast een indoor kwekerij hebben wij ook verschillende vijvers gelegen in natuurlijk gebied die wij vooral gebruiken voor onze ouderdieren (kweekdieren). Deze steuren genieten van de rust en het ritme van de seizoenen en worden gedurende een aantal jaren niet gestoord tot wij een selectie moeten maken voor een reproductie (voortplanting). Dankzij een stressloos bestaan in een natuurlijke omgeving kunnen wij er voor zorgen dat het unieke DNA materiaal (ouderdieren) gewaarborgd blijft.

ⓘ Niet alle steurkwekers bezitten vijvers in natuurlijk gebied en kunnen daardoor geen stressloze omgeving garanderen voor hun ouderdieren.

ROYAL BELGIAN  
CAVIAR



[www.royalbelgiancaviar.be](http://www.royalbelgiancaviar.be)



# 100%

## EIGEN VISVOEDER

Wij ontwikkelen en produceren onze eigen specifieke steurvoeding met respect voor het natuurlijk dieet van de steur zoals deze in het wild zou leven. Dankzij onze unieke samenstelling van onze steurvoeding maken wij een verschil in de kwaliteit van onze kaviaar. Het belang van de voeding voor de steur is groot aangezien de kwaliteit van kaviaar hierdoor enorm beïnvloed kan worden.

- ❗ Geen enkele kaviaarproducent ter wereld maakt zijn eigen steurvoeding zoals wij. De meeste kaviaarproducenten gebruiken vegetarische proteïnebronnen (zoals soja of palm) om de productiekost te drukken.

De wilde steur is echter een bodem eter en eet kleine slakjes, larfjes, wormpjes, garnaltjes,... zaken die rijk zijn in maritieme proteïnebronnen.

Deze maritieme proteïnebronnen zijn voor ons één van de belangrijkste onderdelen in de voeding van de steur. Hierdoor is onze kaviaar zeer rijk aan Omega3 en kunnen wij de kwaliteit van onze kaviaar dus garanderen.

ROYAL BELGIAN  
CAVIAR



[www.royalbelgiancaviar.be](http://www.royalbelgiancaviar.be)



# 100%

## RESPECT VOOR TRADITIE

Wij produceren kaviaar sinds 2002 met respect voor de traditionele eeuwenoude bereidingswijze. In de jaren 90 zijn wij op bezoek gegaan bij een aantal kaviaarproducenten rond de Kaspische Zee en we hebben ook een nauwe samenwerking gehad met een kaviaarmeester die ons de fijne kneepjes van het vak hier in België heeft geleerd. Trots kunnen wij zeggen dat we bijna 20 jaar lang lichtgezouten kaviaar produceren met respect voor de eeuwenoude traditionele bereidingswijze.

! Wij gebruiken geen kleurstoffen en onze kaviaar is ook niet gepasteuriseerd.

ROYAL BELGIAN  
CAVIAR



[www.royalbelgiancaviar.be](http://www.royalbelgiancaviar.be)



# 100% VERSVERPAKKEN

Wij produceren kaviaar op maat van de klant. Rechtstreeks van de steur tot in het potje dat de klant wenst (10g tot 1000g en alles daar tussen) op amper 20 minuten tijd. Op deze manier kunnen wij de meest verse kaviaar garanderen met een lange houdbaarheid (10 maanden van productiedag). De rijping van onze kaviaar gebeurt rechtstreeks in het potje waarin het verpakt wordt en dus niet in een grote bulkpot dat achteraf herverpakt wordt naar kleinere porties.

⚠️ Bijna alle kaviaar op de markt is herverpakt wat nefast is voor de kwaliteit. Tijdens het herverpakken van kaviaar zullen de eitjes gekneusd worden, gaan oxideren, ontstaat een verhoogd risico op contaminatie en krijgt het een kortere houdbaarheid. Bijkomend staat er op herverpakte kaviaar **NOOIT** de productiedatum waardoor de klant niet weet hoe vers zijn product is. Bij ons staat zowel de houdbaarheidsdatum als ook de productiedatum genoteerd.

ROYAL BELGIAN  
CAVIAR



[www.royalbelgiancaviar.be](http://www.royalbelgiancaviar.be)



# 100% ZERO WASTE

Naast onze vijvers werken wij ook met een indoor aquacultuur centre voor onze steuren. In dit centrum ligt onze focus volledig op waterkwaliteit en duurzaam omgaan met water. Dankzij een uniek filtersysteem waarbij wij 4 aparte filtertechnieken met elkaar combineren kunnen wij 97% van ons totale watercapaciteit filteren tot zuiver water voor onze steuren. De overige 3% water met de afvalstoffen (vissenmest) vangen wij op in speciaal voorziene tanks die op hun beurt geleidigd worden door bedrijven die deze vissenmest gaan omzetten tot meststof voor in de landbouw. Op deze manier wordt er niets weggegooid. Ons filtersysteem met een UV filter, mechanische filter, biologische filter en ozon filter is uniek waardoor wij aan circulaire economie kunnen doen.

! Geen andere steurkweker of kaviaarproducent doet ons dit na.

ROYAL BELGIAN  
CAVIAR



[www.royalbelgiancaviar.be](http://www.royalbelgiancaviar.be)



# 100% DUURZAAM

De steur in het wild is een beschermd diersoort. Dankzij het kweken van steuren is het overbodig om de beschermde wilde steur te vangen. Op deze manier hopen wij dat de sterk bedreigde populatie van de wilde steur zich kan herstellen.

ⓘ Kaviaar afkomstig uit Iran of Rusland is vandaag de dag ook geproduceerd dankzij aquacultuur. Mensen die geloven dat Rusland en Iran enkel nog wilde kaviaar produceren hebben het mis. Dit wordt zeer streng gecontroleerd en er staan zware straffen op het vangen van wilde steuren. Via illegale kanalen kan er nog wilde kaviaar op de markt komen, maar uit onderzoek blijkt deze vaak geen echte kaviaar te zijn en wordt de consument alsnog bedrogen.

ROYAL BELGIAN  
CAVIAR



[www.royalbelgiancaviar.be](http://www.royalbelgiancaviar.be)



# 100% BELGISCH

Al het bovenstaande wordt volledig in eigen beheer in België gecontroleerd en geproduceerd. Wij zijn de enige kaviaarproducent in België. Het 100% lokaal verhaal wordt vandaag de dag door de Belgische consument enorm gewaardeerd. Dankzij onze korte keten garanderen wij de versheid en een eenvoudige traceerbaarheid. VAN BIJ DE BOER TOT OP JE BORD!

Iedereen is steeds op zoek naar de beste kwaliteit! Zeker als het over eten gaat en al helemaal als het over een luxeproduct gaat als kaviaar. Maar naast de kwaliteit kunnen wij dus ook een sterk lokaal Belgisch verhaal brengen wat een enorme meerwaarde is voor de Belgische consument.

! Waaron kaviaar importeren vanuit andere landen als we onze ecologische voetafdruk kunnen verkleinen door het kiezen voor kwaliteitsvolle kaviaar geproduceerd in België?

ROYAL BELGIAN  
CAVIAR



[www.royalbelgiancaviar.be](http://www.royalbelgiancaviar.be)