

Royal Belgian Caviar zet verse kaviaar op de gastronomische kaart van Nederland

## **Topchefs enthousiast en verrast door kwaliteit en verfijnde smaak van kweekkaviaar**

**Royal Belgian Caviar spoort Nederlandse chefs aan om haar kaviaar vaker als verfijnde smaakmaker te gebruiken. Deze kaviaar is een vers kweekproduct van gecontroleerde kwaliteit. “Chefs die deze kaviaar proeven, zijn aangenaam verrast door de hoge kwaliteit en delicate smaak”, belooft Cor Keijzer, directeur van vishandel VD119 in Volendam.**

Dankzij de kweekkaviaar van Royal Belgian Caviar is het mogelijk om verse kaviaar het hele jaar te gebruiken als smaakmaker in gerechten. Dus niet alleen bij feestdagen zoals Pasen, Pinksteren, Koningsdag of Moederdag. “Het is een mooi, gecontroleerd kwaliteitsproduct voor een gunstige prijs”, vertelt Cor Keijzer. Namens Royal Belgian Caviar is deze directeur van vishandel VD119 in Volendam het aanspreekpunt voor de verkoop en distributie in Nederland.

### Enthousiaste sterrenchefs

Tijdens een rondgang langs sterrenchefs in Nederland, ontving Keijzer enthousiaste reacties. “Chefs die we het laten proeven reageren laaiend enthousiast. Ze zijn positief verrast door de mooie, subtiele smaak, de kleur, de goede kwaliteit, de versheid en de gaafheid van de eitjes.” In België werken een aantal sterrenchefs zoals [Gert de Mangeleer](#) (Hertog Jan, Brugge) en [Bart Desmidt](#) (restaurant Bartholomeus, Heist aan Zee) al een aantal jaren naar tevredenheid met dit product.

### Hele kweekcyclus in een hand

Royal Belgian Caviar brengt de kweekkaviaar sinds 2002 als eerste Belgische producent op de markt. De kweker beheert de hele kweekcyclus, inclusief de samenstelling en productie van het visvoer. Op die manier heeft deze ‘kaviaarboer’ alles onder controle: van bevruchting van het eitje tot de oogst van de kaviaar.

### Lange houdbaarheid

Het verpakken van de kaviaar in de blikjes, vindt direct na het oogsten van de steureitjes plaats. Dat komt de smaakkwaliteit, houdbaarheid en het uiterlijk ten goede. “Op deze wijze wordt de schadelijke invloed van zuurstof en licht op de kwaliteit en kleur beperkt.” Daarnaast is er minder kans op breuk van de eitjes. “Deze blijven mooi rond.” Bovendien is de houdbaarheid van de eitjes twee keer zo lang: zo’n tien maanden na de verpakkingsdatum.

### Vijf soorten

Het assortiment van Royal Belgian Caviar bestaat uit vijf verschillende soorten. Deze variëren in smaak, grootte van de eitjes, de kleur en het steurras. Zo is er Gold label, Platinum, Osietra, White Pearl en Beluga. Alle soorten zijn 100 procent Belgisch, 100 procent natuurlijk en bereid op traditionele wijze. Ze zijn in verschillende verpakkingsmaten verkrijgbaar. “We werken op maat. Chefs kunnen hun wensen aan ons kenbaar maken.”

### VD119: compacte visgroothandel

Voor Nederlandse chef-koks is wekelijks rechtstreekse beleving mogelijk van Royal Belgian Caviar door Vishandel VD119. Dit is een compacte visgroothandel in Volendam. VD119 is gespecialiseerd in het aanleveren van verse vis aan restaurants en viswinkels.

### Noot voor de redactie

Meer informatie of interviewaanvragen over Royal Belgian Caviar kunt u bellen of mailen met:

Cor Keijzer, directeur VD119 | [info@royalbelgiancaviar.nl](mailto:info@royalbelgiancaviar.nl) | 0299-321118 | [www.royalbelgiancaviar.nl](http://www.royalbelgiancaviar.nl)