



Acipenser baerii :

- Le poisson : originaire des fleuves de Sibérie, il est essentiellement élevé en France, Chine, Allemagne, Chine... Les espèces arrivent à maturité à l'âge de 7, 8 ans, peuvent vivre jusqu' à 20 ans et atteindre un poids de plus de 15 kg. C'est actuellement l'espèce la plus produite sur le marché international.
- Le caviar : les oeufs peuvent être de couleur marron foncé, gris ou noirs. Ils ont un aspect brillant, cristallin. Diamètre de l'oeuf : environ 2,6mm. Goût léger de fruits secs.

Acipenser Transmontanus ou esturgeon blanc :

- Le poisson : originaire de l'océan Pacifique, il est essentiellement élevé en Italie et aux Etats Unis. Le poids est d'environ 200 kg et peut atteindre 400 kg.
- Le caviar : les oeufs sont de couleur gris noir à noir, d'un diamètre d'environ 2,8mm. Goût délicat.

Acipenser schrenckii :

- Le poisson : A l'état sauvage, on le trouve dans la rivière Amour, entre la Chine et la Russie. Il est essentiellement élevé en Chine et arrive à maturité à partir de 8-10 ans. Il peut vivre 30 ans et atteindre un poids de + de 20 kg.
- Le caviar : les oeufs sont de couleur brun clair, gris clair ou foncé, d'un diamètre rond et roulant d'environ 2,9 mm au goût prononcé avec un léger final de fruits.

Schrenckii-Dauricus :

- Le poisson : il est un croisement entre Acipenser Schrenckii (femelle) et l'Huso Dauricus (mâle). Il est essentiellement élevé en Chine . Il arrive à maturité à l'âge de 8-10 ans, peut vivre jusqu'à 60 ans et dépasser le poids de 50 kg.
- Le caviar: les oeufs sont de couleur gris perle ou gris foncé et brun doré à brun foncé. Le diamètre est d'environ 3 mm. Goût beurré et long en bouche.

Osciètre (Acipenser gueldenstaedtii et Acipenser Persicus) :

- Le poisson : on le trouve à l'état sauvage dans la mer Caspienne et dans le Danube. Il est élevé dans de nombreux pays comme la Chine, l'Allemagne, Bulgarie, Uruguay, Italie... Il arrive à maturité à partir de 10-11 ans, peut vivre 50 ans et le poids peut dépasser les 20 kg.
- Le caviar : les oeufs sont de couleur jaune doré ou gris clair. Diamètre d'environ 2,9mm. Ils sont fermes et éclatent en bouche avec un léger goût de noix.



Huso dauricus ou Kaluga :

- Le poisson : A l'état sauvage, on le trouve dans le fleuve Amour. Il est essentiellement élevé en Chine. Il arrive à maturité entre 15 et 20 ans, peut vivre jusqu'à 100 ans et atteindre un poids de 1000 kg. C'est l'un des plus gros esturgeons.
- Le caviar : les oeufs sont de couleur gris perle à gris foncé moelleux et brillants. Le diamètre est d'environ 3,2 mm. Goût prononcé aromatique.

Sevruga (Acipenser Stellatus) :

- Le poisson : c'est un des plus petits esturgeons. On le trouve dans la mer Caspienne et mer Noire. Il est élevé en Bulgarie, Italie et Usa. Il arrive à maturité dès l'âge de 8 ans.
- Le caviar : les œufs sont de très petite taille variant du gris clair au gris foncé. Goût iodé et très prononcé. Idéal pour les amateurs privilégiant les caviars puissants.

Beluga (Huso Huso) :

- Le poisson : c'est le plus grand des esturgeons. Il peut atteindre 5 mètres et peser plus de 1 000 kg à l'état sauvage. C'est le poisson le plus rare et le plus difficile à pêcher car il vit dans les profondeurs. On le trouve dans la mer Caspienne. Il est élevé en Bulgarie, Iran et Chine.
- Le caviar : les œufs sont de couleur gris clair à gris foncé. Le diamètre est de plus de 3,2 mm. Goût onctueux, beurré.