



Caviar Oscietre Réserve



Caractéristiques produit

Ce caviar est issu de l'esturgeon *Gueldenstaedtii*, vers l'âge de 12 ans. Cette espèce est originaire de la mer caspienne. Il est élaboré au Domaine à Neuvic, avec tout le savoir-faire et l'engagement qualité propre à Caviar de Neuvic

Son grain est de taille moyenne avec une texture plus ferme et de couleur très claire. Comme le Baeri Réserve, les saveurs iodées sont moins présentes pour laisser place aux notes de beurre et de noisette.

Avantages produit

L'esturgeon oscietre est une espèce renommée quand on parle de caviar. Son goût est à la fois puissant et structuré ce qui lui permet d'être apprécié par tous les palais, même les plus confirmés.

L'oscietre Réserve correspond à la sélection des meilleurs grains de cette espèce, Très peu d'esturgeons donnent un caviar de cette qualité. C'est la rareté qui fait sa différence.

Associations culinaires

Habituellement, le caviar se déguste simplement à la cuillère avec un verre de vodka, une coupe de champagne ou un verre de vin blanc sec.

Pour l'associer, les blinis, l'œuf, la pomme de terre, les poissons et fruits de mer sont les valeurs sûres.

Pour être plus original : Associer avec un tartare de Veau ou de Bœuf.

Fiche technique

DDM	4 mois
Conservation	0 / +4°C
Formats disponibles	30g, 50g, 100g, 250g, 500g. BO : 500g, 1kg, 1,7kg
Ingrédients	Œufs d'esturgeons (<i>Acipenser Gueldenstaedtii</i>), sel, conservateur : E285

Product specifications

This caviar is from the *Gueldenstaedtii* sturgeon, around the age of 12. This species is native to the Caspian Sea. It is made at the Domaine in Neuvic, with all the know-how and quality commitment specific to Caviar de Neuvic

Its grain is medium in size with a firmer texture and very light color. Like Baeri Réserve, iodized flavors are less present to give way to notes of butter and hazelnut.

Product advantages

The Ossetra sturgeon is a renowned species when it comes to caviar. Its taste is both powerful and structured which allows it to be appreciated by all palates, even the most confirmed.

The Ossetra Reserve corresponds to the selection of the best grains of this species, Very few sturgeons give caviar of this quality. It is the rarity that makes its difference.

Culinary associations

Usually caviar is simply eaten with a spoon with a glass of vodka, a glass of champagne or a glass of dry white wine.

To combine it, blinis, eggs, potatoes, fish and seafood are the sure values.

To be more original: Combine with a Veal or Beef tartare.

Technical Sheet

BBDate	4 months
Preservation	0 / +4°C
Size	30g, 50g, 100g, 250g, 500g. BO : 500g, 1kg, 1,7kg
Ingredients	Sturgeon eggs (<i>Acipenser Gueldenstaedtii</i>), salt preservative : E285