



Caviar Primeur



Caractéristiques produit

Ce caviar est issu de l'esturgeon sibérien *Acipenser Baerii*, entre l'âge de 7 et 10 ans. Il est élaboré au Domaine à Neuvic, dans le respect du cahier des charges bio : alimentation AB des esturgeons, faible densité dans les bassins, circuit ouvert et laboratoire certifié AB.

Son grain est de taille moyenne avec une texture fondante et une nuance de couleur allant du noir au gris clair. Il est finement iodé avec des saveurs de beurre et de noisette.

Avantages produit

Le caviar biologique produit sur demande, se caractérise par sa fraîcheur et la pureté de son goût. Des œufs d'esturgeon et du sel, rien de plus !

Produit novateur, il a été conçu de façon à garantir un



cuillère avec un verre de vodka, une coupe de champagne ou un verre de vin blanc sec.

A déguster seul ou sur des toasts (blinis), avec un peu de crème fraîche. S'accorde parfaitement avec un carpaccio de St Jacques, du saumon frais, des œufs brouillés ou à la coque, des pommes de terre.

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

Fiche technique

DDM	3 mois
Conservation	0 / +4°C
Formats disponibles	Pots en verre : 20g, 50g, 125g, 225g Boîtes aluminium : 20g, 30g, 50g, 100g
Ingrédients	Œufs d'esturgeons (<i>Acipenser Baerii</i>), sel

Product specifications

This caviar is made from the Siberian sturgeon *Acipenser Baerii*, between the ages of 7 and 10. It is made at the Domaine in Neuvic in compliance with the organic specifications: organic food for the sturgeons, low fish density in the ponds, open water circuit, organic certified laboratory.

Its grain is medium in size with a melting texture and a shade of colour ranging from black to light grey. It is finely iodized with flavours of butter and hazelnut.

Product advantages

The organic caviar produced on demand, is characterized by its freshness and purity of taste.. Sturgeon eggs and salt, nothing more!

An innovative product, designed to have the least ecological impact on the environment and as part of a global CSR approach.

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 be enjoyed on its own or on toast (blinis), with a little crème fraîche. Goes well with scallop carpaccio, fresh salmon, scrambled or boiled eggs, potatoes.

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

Technical Sheet

BBD	3 months
Preservation	0 / +4°C
Size	Glass jar: 20g, 50g, 125g, 225g Tin box: 20g, 30g, 50g, 100g
Ingredients	Sturgeon eggs (<i>Acipenser Baerii</i>), salt