



Caviar Baeri Réserve



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 avec tout le savoir-faire et l'engagement qualité propre à Caviar de Neuvic

Son grain est de taille moyenne avec une texture fondante et des nuances marron clair au doré. Faiblement iodé, ses arômes de fruits secs et amandes grillées offrent un goût inégalable aux autres caviars sur le marché

Avantages produit

Le caviar Baeri Réserve c'est la sélection des meilleurs grains de cette espèce. Alors que les esturgeons sont élevés dans les mêmes conditions, certains révèlent un caviar plus clair avec une longueur en bouche incomparable.

Le Baeri Réserve répond à une clientèle souhaitant un caviar unique. Sa rareté et sa finesse transforment une dégustation en un véritable moment d'exception.

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 Baeri</i>), sel, conservateur : E285

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 with all the know-how and quality commitment specific to Caviar de Neuvic

Its grain is medium in size with a melting texture and light brown to golden undertones. Slightly iodized, its aromas of dried fruit and roasted almonds offer an incomparable taste to other caviars on the market.

Product advantages

Baeri Réserve caviar is the selection of the best grains of this species. While sturgeons are reared under the same conditions, some reveal a lighter caviar with an incomparable length in the mouth.

Baeri Réserve caters to customers who want a unique caviar. Its rarity and finesse transform a tasting into a truly exceptional moment.

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 Baeri</i>), salt preservative : E285