



Caviar Baeri Signature



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 une nuance de couleur allant du noir au gris clair. Il est finement iodé avec des saveurs de beurre et de noisette.

Avantages produit

C'est le caviar emblématique de la marque. La force de ce produit tient dans la délicatesse et la persistance de son goût. La maîtrise du savoir-faire assure une qualité homogène dans chaque boîte.

Le Baeri Signature plaît à tous les palais, notamment aux novices qui découvrent la finesse que peut offrir un caviar.

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

DLUO	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 a shade of color ranging from black to light gray. It is finely iodized with flavors of butter and hazelnut.

Product advantages

It's the brand's iconic caviar. The strength of this product lies in the delicacy and the persistence of its taste. Mastery of know-how ensures consistent quality in each box.

Baeri Signature appeals to all palates, especially novices who discover the finesse that caviar can offer.

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.

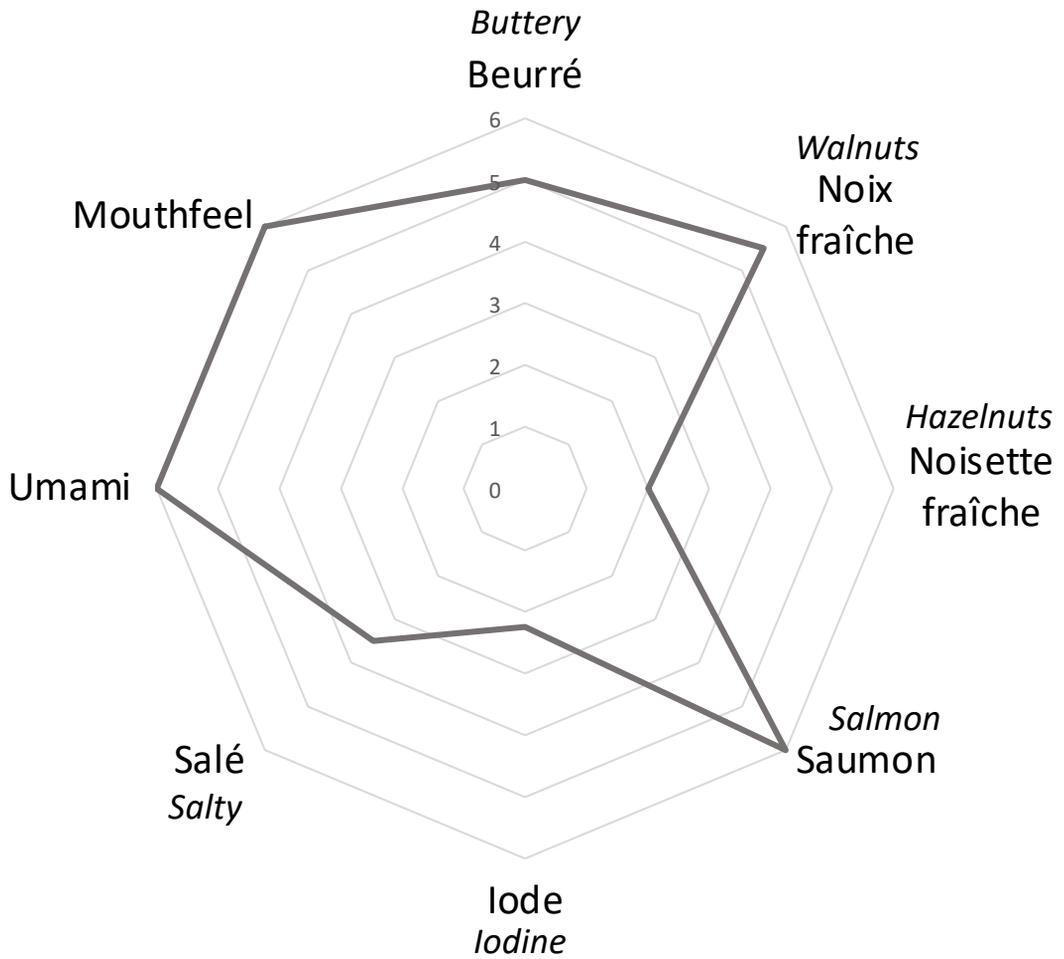
To combine it, blinis, eggs, potatoes, fish and seafood are the sure values.

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
Ingrédients	Sturgeon eggs (<i>Acipenser Baeri</i>), salt preservative : E285

RADAR AROMATIQUE DU CAVIAR BAERI



Source : HUSO & Phodé ., 2021