



Caviar Oscietre Signature



Caractéristiques produit

Ce caviar est issu de l'esturgeon *Gueldenstaedtii*, originaire de la mer caspienne, vers l'âge de 12 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 assez ferme et des nuances dorées. Ses notes sont plus marines que le caviar Baeri mais il reste équilibré.

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.

La gamme Signature c'est l'assurance de choisir un caviar correspondant aux standards qualité Caviar de Neuvic. Savoir-faire et respect de l'environnement.

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 made from the *Gueldenstaedtii* sturgeon, originally from the Caspian Sea, around the age of 12. 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 fairly firm texture and golden undertones. Its notes are more marine than Baeri caviar but it remains balanced.

Product advantages

The Oscieter 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 Signature range is the assurance of choosing a caviar corresponding to Neuvic Caviar quality standards. Know-how and respect for the environment.

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.

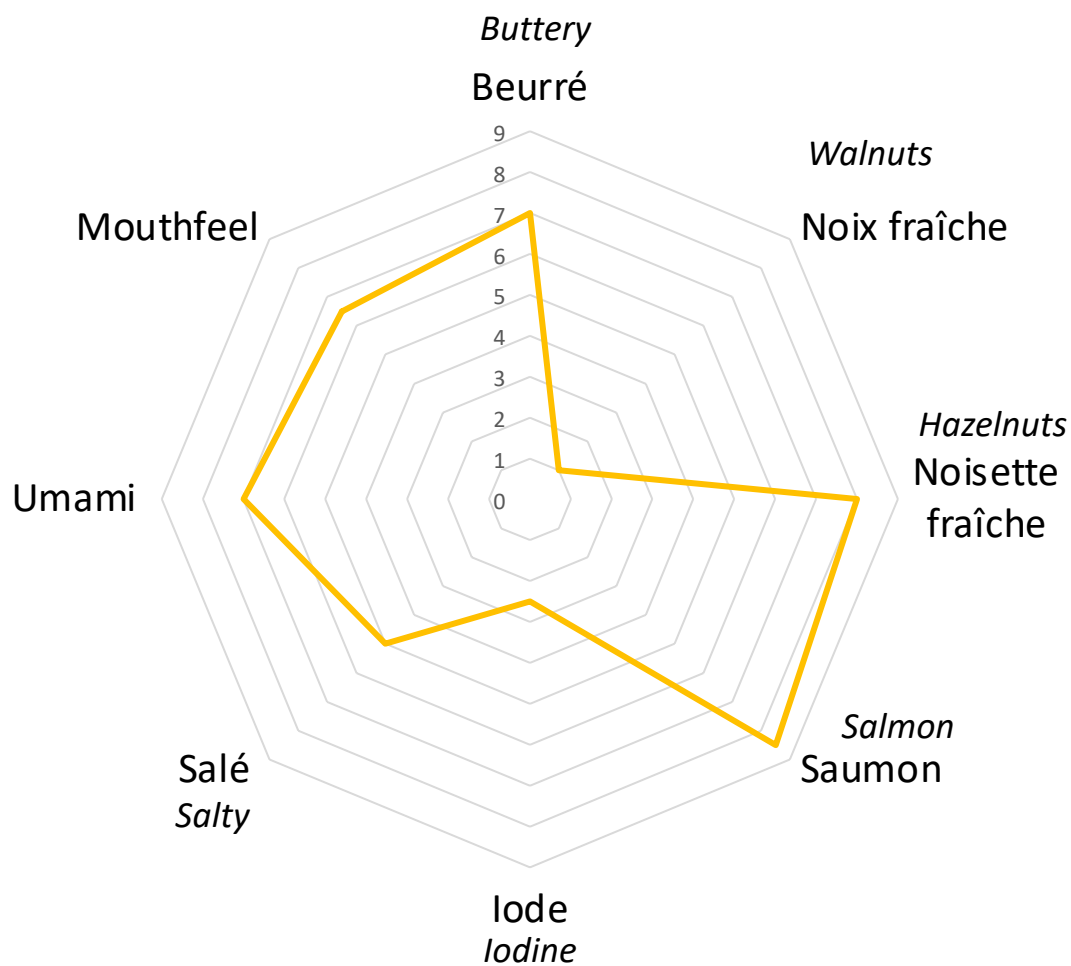
To combine it, blinis, eggs, potatoes, fish and seafood are the sure values.

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

Technical Sheet

BBD	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

RADAR AROMATIQUE DU CAVIAR - OSCIÈTRE



Source : Caviar de Neuvic & Phodé ., 2021