



Caviar Sevruga Signature



Caractéristiques produit

Ce caviar est issu de l'esturgeon *Acipenser Stellatus*. Il est élevé dans une ferme piscicole partenaire en Bulgarie. Il faut savoir qu'à l'époque, le Sevrugo correspondait à 60% de la production sauvage de la mer Caspienne.

Son grain est de petite taille, sa texture onctueuse et une couleur de grain anthracite. Il est reconnu pour son goût iodé très prononcé.

Avantages produit

L'esturgeon Sevruga est une espèce que l'on retrouve peu en élevage. Avec ce travail de recherche des caviars du monde, Caviar de Neuvic permet aux amateurs de Sevruga de pouvoir en profiter toute l'année.

Le caviar Sevruga est le plus souvent apprécié par des consommateurs désirant un caviar au goût « corsé ».

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
Ingrédients	Œufs d'esturgeons (<i>Acipenser Stellatus</i>), sel, conservateur : E285

Product specifications

This caviar is made from the *Acipenser Stellatus* sturgeon. He is raised on a partner fish farm in Bulgaria. You should know that at the time, the Sevrugo corresponded to 60% of the wild production of the Caspian Sea.

Its grain is small, its creamy texture and an anthracite grain color. It is recognized for its very pronounced iodized taste.

Product advantages

The Sevruga sturgeon is a species that is rarely found in farming. With this research work of caviars of the world, Caviar de Neuvic allows Sevruga lovers to be able to enjoy it all year round.

Sevruga caviar is most often appreciated by consumers wanting a caviar with a "full-bodied" taste.

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 Stellatus</i>), salt preservative : E285