



# Dosette caviar Baeri Biologique



## 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

Ce produit a été spécialement conçu pour répondre à deux problématiques de nos clients pros : la conservation et la maîtrise des coûts. Grâce à cette dosette congelée, vous assurez un produit qui se conservera longtemps et sans aucune perte produit.

Le caviar biologique est produit à la demande : il se caractérise par son goût frais, pur et son attaque iodée.

## Associations culinaires

Pour apprécier ce caviar dans des conditions optimales, le dôme doit être démoulé congelé. Il faudra patienter une dizaine de minute à température ambiante pour que celui-ci soit parfaitement décongelé.

S'accorde parfaitement avec un carpaccio de St Jacques, du saumon frais, des œufs brouillés ou à la coque, des pommes de terre.

## Fiche technique

|                            |                                                   |
|----------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>DLC</b>                 | 24 mois                                           |
| <b>Conservation</b>        | -18°C                                             |
| <b>Formats disponibles</b> | 15 x 5g sous vide individuellement.               |
| <b>Ingrédients</b>         | Œufs d'esturgeons ( <i>Acipenser Baeri</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

This product has been specially designed to meet two problems of our professional customers: conservation and cost control. Thanks to this frozen pod, you ensure a product that will keep for a long time and without any product loss.

Organic caviar is produced on demand: it is characterized by its fresh, pure taste and its iodized attack.

## Culinary associations

To appreciate this caviar in optimal conditions, the dome must be removed frozen from the mold. You will have to wait about ten minutes at room temperature for it to be completely thawed.

Goes perfectly with scallop carpaccio, fresh salmon, scrambled or boiled eggs, potatoes.

## Technical Sheet

|                     |                                                |
|---------------------|------------------------------------------------|
| <b>Use by date</b>  | 24 months                                      |
| <b>Preservation</b> | -18°C                                          |
| <b>Size</b>         | 15 x 5g individually under vacuum              |
| <b>Ingredients</b>  | Sturgeon eggs ( <i>Acipenser Baeri</i> ), salt |