



Beurre de Caviar



Caractéristiques produit

Le beurre de caviar est une recette élaborée avec un chef étoilé Cyril Aberlan. C'est un beurre de *Sélection Bordier* : c'est un Brut de Baratte sélectionné par Jean-Yves Bordier qui exhausse les grains subtils et puissants du Caviar de Neuvic (25%). Avec un taux plus faible le goût du caviar serait moins présent et au-dessus il ne serait pas plus puissant.

Astuce : c'est en le réchauffant que les saveurs apparaissent, trop froid on ne sentira que le beurre. A sortir donc 10 minutes du réfrigérateur avant utilisation

Avantages produit

Caviar de Neuvic est le précurseur de ce produit désormais proposé par d'autres acteurs du caviar. C'est le produit d'appel par excellence. Il permet de faire découvrir le caviar au grand public car moins onéreux et moins puissant en goût que le caviar.

De part sa facilité d'utilisation, ce produit laisse place à la créativité des clients. Il faut compter environ 25 toasts avec une boîte de 50g pour donner une dimension chic aux apéritifs.

Associations culinaires

Les associations sont multiples : sur un toast, blinis, mouillettes avec un œuf coque, sur une Saint Jacques snackée, risotto, pâtes, des pommes de terre vapeurs et plateau de fruits de mer.

Associer avec un verre de Champagne, Bourgogne blanc.

Fiche technique

DLC	90 jours
Conservation	0 / +4°C
Formats disponibles	25g , 45g, 95g
Ingrédients	Beurre Sélection Bordier, œufs d'esturgeon, conservateur : E285, additifs : sel, E153, E422

Product specifications

Caviar butter is a recipe developed with starred chef Cyril Aberlan. It is a *Sélection Bordier* butter: it is a Brut de Churn selected by Jean-Yves Bordier which enhances the subtle and powerful grains of Caviar de Neuvic (25%). With a lower level the taste of caviar would be less present and above it would not be more powerful.

Tip: it is by reheating it that the flavors appear, too cold you will only smell the butter. So take it out 10 minutes from the fridge before use.

Product advantages

Neuvic Caviar is the precursor of this product now offered by other caviar players. It is the ultimate calling product. It allows the general public to discover caviar because it is less expensive and less powerful in taste than caviar.

Due to its ease of use, this product leaves room for customer creativity. It takes about 25 toasts with a 50g box to give a chic dimension to aperitifs.

Culinary associations

There are many combinations: on a toast, blinis, mouillettes with a boiled egg, on a snacked scallop, risotto, pasta, steamed potatoes and seafood platter.

Combine with a glass of Champagne, white Burgundy.

Technical Sheet

BBDate	90 days
Preservation	0 / +4°C
Size	25g, 45g, 95g
Ingredients	Selection Bordier butter, sturgeon eggs, preservative: E285, additives: salt, E153, E422