

EXTENSION DE LA GAMME NEUVIC L'ÉPICERIE

CAVIAR DE NEUVIC : DU CAVIAR MAIS PAS UNIQUEMENT.

Caviar de Neuvic enrichit sa gamme épicerie. Plus complète, elle propose des produits totalement originaux et inédits.

3 nouvelles familles de produits seront disponibles : les beurres, les fumés et les oeufs.

LA COLLECTION DES BEURRES

Jusqu'alors, la maison possédait 2 produits : le beurre de caviar et le beurre de truffe. Désormais et pour enrichir la collection, place à produit 100% inédit : le beurre de homard.

BEURRE DE CAVIAR



BEURRE DE TRUFFE



FOCUS NOUVEAUTÉ : LE BEURRE DE HOMARD

Notre beurre au homard est fabriqué directement au Domaine dans une recette inédite élaborée avec un beurre sélectionné par la maison Bordier et 20% d'huile de homard Bleu de la conserverie Groix&Nature.

Le homard bleu est un symbole de la gastronomie française que nous avons voulu mettre à l'honneur au travers d'une recette au goût puissant.

Nos conseils d'association culinaire : Comme pour les autres beurres de la gamme, il est à tartiner sur des toasts à l'apéritif, à faire fondre sur un écrasé de pommes de terre, un plat de pâtes, risotto ou viande blanche, en mouillette avec des œufs coques.

Pour le vin on préférera un vin blanc sec.



LA COLLECTION DES OEUFS

Caviar de Neuvic reste dans sa philosophie de promouvoir au maximum des produits élaborés en France et de proposer une gamme plus large d'œufs de poissons afin de répondre à toutes les envies.

OEUFS DE SAUMON



OEUFS DE SAUMON DE FONTAINE BIO



OEUFS DE TRUITE



FOCUS SUR LES NOUVEAUTÉS : OEUFS DE TRUITE BIO ET OEUFS DE TRUITE FUMÉS

Notre ambition est d'aller plus loin en proposant des nouveaux produits élaborés grâce à notre savoir-faire. L'objectif est de faire découvrir des produits originaux pour séduire une clientèle hédoniste et épicurienne. Pour répondre à ce besoin grandissant du bien manger, Caviar de Neuvic élargit sa gamme d'œufs de poissons en proposant 2 nouveaux produits : les œufs de truite bio et œufs de truite fumés.

CARACTÉRISTIQUES DES OEUFS DE TRUITE

Nos œufs de truite proviennent de l'espèce *Oncorhynchus Mykiss*, truite arc-en-ciel issus de poissons origine France. Plus doux que les œufs de saumon, les œufs de truite ont une texture croquante et offre une explosion en bouche révélant les notes iodées caractéristiques de cette espèce.

NOUVEAUTÉ : OEUFS DE TRUITE BIO

Ces œufs de truite bio proviennent d'une ferme partenaire implantée dans le Larzac qui nous fournit déjà les œufs de saumon de fontaine. Cette pisciculture fournit ses œufs en exclusivité pour Caviar de Neuvic. Ils sont réceptionnés frais dans notre atelier avant d'être salés avec soin par nos équipes.



NOUVEAUTÉ : OEUFS TRUITE FUMÉS

Les œufs juste salés sont délicatement fumés au sein de notre atelier à Neuvic. Un savoir-faire délicat afin de préserver les saveurs subtiles des œufs de truite fumés. Un produit original qui saura surprendre les convives.



LA COLLECTION DES POISSONS FUMÉS

Depuis octobre 2021, Caviar de Neuvic a ouvert son propre fumoir afin de valoriser l'esturgeon fumé. Cette année, en plus des oeufs et des beurres, la maison met l'accent sur l'innovation en élargissant sa gamme de produits fumés pour proposer toute une panoplie de nouveautés directement élaborées au sein de son laboratoire !

BEST-SELLER : ESTURGEON FUMÉ



BEST-SELLER : RILLETTE FUMÉE



NOS NOUVEAUTÉS

SAUMON FUMÉ

D'origine Norvégienne nos filets de saumon fumé Bömlo® sont ensuite transformés par nos soins au sein d'un domaine à Neuvic. Dans un 1er temps, ils sont salés à la main avant d'être fumés entiers lentement au bois de hêtre.

Le label Bömlo® garantit un respect du bien-être animal dans des conditions proches de sa vie d'élevage (alimentation, faible densité dans les parcs) et une qualité de chair exceptionnelle grâce à un filetage très rapide.

C'est un produit incontournable pour vos réceptions ou dîners entre amis. Aux propriétés nutritionnelles intéressantes, notre saumon fumé a une texture moelleuse et fondante incomparable.

ANGUILLE FUMÉE

Nos filets d'anguille sont fumés au bois de chêne chez un partenaire situé en Hollande. Dans un 1er temps, les anguilles sont salées à la main avant d'être fumées entières au bois de chêne pendant plusieurs heures. Ce procédé est long et minutieux préserve et développe toutes les subtiles qualités gustatives de l'anguille fumée. C'est un produit à faible teneur en gras et aux propriétés nutritionnelles élevées qui saura se présenter comme une bonne alternative et/ou découverte aux autres poissons fumés.

Reconnue et appréciée pour les chefs cuisiniers pour sa subtilité et délicatesse, l'anguille fumée est un poisson très fin en bouche.



FOCUS SUR LE BIOLOGIQUE

Caviar de Neuvic est le **1er producteur français à produire du caviar biologique !**

Le caviar biologique c'est des oeufs d'esturgeon et du sel, rien de plus !



Le caviar biologique est l'aboutissement de la raison d'être de Caviar de Neuvic :

“Proposer les plus beaux caviars grâce à notre engagement de producteur en les élaborant selon les pratiques les plus qualitatives et respectueuses des poissons, des hommes et de l'environnement.”

NOS NOUVEAUTÉS BIOLOGIQUE

RILLETTE D'ESTURGEON FUMÉE BIOLOGIQUE

Nos rillettes fumées biologique permettent de valoriser au maximum les esturgeons qui ne doivent pas être élevés uniquement pour leurs oeufs. La recette sans additifs ni conservateurs inclue plus de 60% d'esturgeon biologique.



RILLETTE D'ESTURGEON AU CITRON BIOLOGIQUE

Comme toutes nos rillettes, cette recette inédite et gourmande est élaborée à partir de nos filets d'esturgeons. Elle étonnera grâce à son onctuosité, la fraîcheur du citron et la découverte pour certains de l'esturgeon qui est un poisson peu consommé en France.

