



## CAVIAR PRIMEUR

Retour aux sources et aux éléments retourner aux origines, à l'état premier, aux éléments essentiels. Guidés par notre vision engagée envers la transparence pour nos clients, Caviar de Neuvic est fier de dévoiler son caviar primeur 2025.

### Qu'est-ce que le caviar primeur ?

Le primeur est un caviar jeune, de saison et non affiné. Issu de la pêche des premiers esturgeons baeri 2024, ce nouveau caviar de printemps se démarque par la délicatesse de ses arômes et la fraîcheur de ses œufs. Sans passer par l'étape d'affinage en Boite Origine, le caviar Primeur est plus délicat que le Baeri Signature. Le caviar Baeri Primeur est issu de l'esturgeon Acipenser Baeri. Ce caviar est élaboré au sein de notre laboratoire à Neuvic avec le plus grand soin de la part de nos équipes. Fraîchement salé, le caviar révèle déjà ses arômes et son attaque finement iodée.



### Les éléments du Caviar Primeur

**La fleur de sel** : iodée et authentique. Pour représenter l'iode dans notre caviar primeur, nous avons choisi la fleur de sel. Récoltée à la surface des marais salants, elle évoque subtilement les profondeurs marines, apportant ainsi une attaque iodée distinctive à notre caviar.

**Douceur beurrée** : La saveur délicieusement beurrée de notre caviar primeur trouve son équivalent dans la douceur et la richesse du beurre. Cet ingrédient incarne parfaitement la finesse de notre caviar.

**L'avocat** : Avec sa texture crémeuse il incarne l'onctuosité qui caractérise la texture de notre caviar primeur. Une touche veloutée qui caresse le palais.

**La noix, évocation des fruits secs** : Les notes de fruits secs dans notre caviar primeur sont représentées par la noix. Sa saveur riche et sa texture croquante ajoutent une complexité et une profondeur subtiles, enrichissant ainsi l'expérience gustative.

**La glace synonyme de fraîcheur** : Afin de saisir la fraîcheur unique de notre caviar primeur, notre choix s'est porté sur la glace. Cette représentation puissante évoque la vitalité et la fraîcheur des premiers jours de la saison.

**Le galet symbole de fermeté** : Notre caviar primeur encore ultra-frais conserve toute la fermeté de sa membrane qui reflète avec assurance la solidité d'un galet. Mais c'est aussi dans sa rondeur que réside son excellence. Après quelques instants en bouche, il se révèle dans toute sa splendeur...

### Adresse des boutiques Caviar de Neuvic

16 Rue de l'Odéon, 75006 Paris - 01 42 39 03 73  
14 passage Sarget, 33000 Bordeaux - 05 57 59 54 86  
430 Route de la Veyssère 24190 Neuvic - 05 53 80 89 57 [www.caviar-de-neuvic.com](http://www.caviar-de-neuvic.com)