

La Touche Caviar, nouvelle innovation culinaire de Caviar de Neuville.



Qu'est ce que La Touche Caviar?

Caviar de Neuville propose le caviar à râper, cette aide culinaire est issue d'un long processus de séchage. Il en résulte un goût affirmé, idéal pour exprimer sa créativité culinaire.

Et en bouche, ça donne quoi?

La touche caviar apporte des notes iodées puissantes à tous vos plats. Plus facile à associer que le caviar classique et moins fragile à manipuler, ce produit offre tout un éventail d'utilisation.

Associations culinaires

Le Touche Caviar permet d'agrémenter parfaitement un écrasé de pommes de terre, des pâtes fraîches ou un risotto de la mer.

Il suffit de râper la pépite au-dessus d'un plat (grâce à la petite râpe contenue dans le coffret), d'exprimer son inventivité et apprécier ses saveurs iodées inédites.

Avec une pépite, il est possible d'assaisonner jusqu'à 4 plats.

Tarif conseillé :

Coffret 4 unités La Touche Caviar + 1 râpe : 49€

4 x 4,5g

Coffret 10 unités La Touche Caviar + 1 râpe :

69€

10 x 4,5g



CAVIAR DE NEUVIC

La Grande Veyssière

24190 Neuville

05 53 80 89 57

www.caviar-de-neuville.com

Contact Presse :

Salomé Maulin - salome.maulin@caviardeneuville.com