

**Communiqué de presse**  
Bordeaux, le 21 septembre 2021

## **Caviar de Neuvic inaugure le 1er caviar bio français**

**Engagé depuis sa création en 2011 dans une démarche d'excellence et de respect de l'environnement, le producteur français vient d'élaborer le 1er caviar entièrement éco-conçu, garantissant un faible impact écologique sur l'environnement (labélisé AB), ce produit novateur a été conçu de façon à s'inscrire dans une forte démarche RSE. C'est un pas de plus dans l'engagement écologique de Laurent DEVERLANGES !**



### **Mais le caviar bio... c'est quoi au juste?**

C'est un produit éco-conçu de l'emballage au produit final. Celui-ci repose principalement sur trois piliers:

- La qualité de l'élevage de part son alimentation bio et sa faible densité
- La traçabilité dans un laboratoire bio agréé
- Une recette bio composée uniquement de caviar et de sel

Cette nouvelle gamme est issue de l'élevage d'esturgeons sibériens *Acipenser Baeri* (entre 7 et 10 ans d'âge) dont l'alimentation est 100% bio et "made in France".

Les esturgeons du domaine sont donc nourris à base de farine de poissons issus de la pêche durable et de céréales sans OGM.

À Neuvic, le bien-être des poissons est un enjeu primordial et rime avec qualité du produit. C'est pourquoi il est nécessaire de maintenir une faible densité de poissons dans chaque bassin, maintenir un circuit ouvert (critère pour la certification bio) et répondre impérativement au label AquaRéa (Aquaculture Responsable).

### **Et en bouche, ça donne quoi?**

Ce caviar biologique se caractérise par sa fraîcheur et la pureté de son goût.

Des oeufs d'esturgeon et du sel, rien de plus ! Produit sur demande, il est ultra frais. On apprécie sa texture fondante et finement iodée qui révèle des saveurs de beurre et de noisette.



## Du bio jusqu'au bout !

Concernant le packaging, il a été réalisé avec des matériaux respectueux de l'environnement. L'emballage kraft est un emballage 100% naturel, fabriqué à partir de bois. Il est renouvelable, biodégradable, recyclé et recyclable. C'est une solution économique et écologique, certifiée PEFC.

L'étiquette et la colle sont issues de ressources durables et maîtrisées.

Le leaflet, en papier recyclé, permet d'économiser les ressources naturelles et nécessite 2 à 5 fois moins d'énergie et d'eau pour sa réalisation. Le caoutchouc naturel (matériau d'origine végétale) provient de l'hévéaculture. Le pot en verre quant à lui, est un matériau écologique par excellence car il est recyclable à 100% et à l'infini.

Pour Laurent Deverlanges, fondateur et PDG de l'entreprise « *Le caviar bio répond à une demande et séduit une clientèle qui consomme de préférence du bio. C'est également l'aboutissement de la raison d'être de Caviar de Neuvic.* »

## Où le trouver ?

Ce produit est disponible dans toutes les boutiques Caviar de Neuvic (Paris 6ème, Bordeaux Passage Sarget, Domaine de Neuvic) ainsi que sur la boutique en ligne [www.caviar-de-neuvic.com](http://www.caviar-de-neuvic.com)

20g - 59,50€

Formats disponibles : 20g, 50g, 125g et 225g



La Vodka Neuvic 49 €



La Touche Caviar,  
caviar à râper 49 €  
le coffret de 4 unités et 69  
€ la recharge de 10 unités.



Les brunchs du jeudi au  
samedi (11h - 15h) 39 €

## CAVIAR DE NEUVIC

Passage Sarget

Bordeaux 33 000

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h

Tel : 05 57 59 54 86

[www.caviar-de-neuvic.com](http://www.caviar-de-neuvic.com)

## Contacts Presse :

Gwenaëlle TOWSE – [gtowse@hotmail.com](mailto:gtowse@hotmail.com)

Salomé Maulin - [salome.maulin@caviardeneuvic.com](mailto:salome.maulin@caviardeneuvic.com)