


Le Caviar Perle Noire, c'est une équipe de passionnés et de spécialistes de l'élevage aquatique (aquaculture) rassemblés autour d'un projet de production de caviar français d'excellence. L'élevage est assuré dans les fermes du Périgord. Le professionnalisme des techniciens, allié à un environnement naturel de grande qualité, permet au cheptel de croître dans des conditions optimales. L'abattage très rapide des poissons est fait selon la technique ancestrale japonaise IKEJIME qui réduit la souffrance animale et permet une qualité de chair incomparable et une longue conservation

Les chairs des truites et esturgeons sont travaillées d'une façon artisanale à la main, de la découpe à la mise sous vide en passant par la fumaison au bois de hêtre. C'est avec le plus grand soin que l'équipe transforme les poissons pour vous offrir des produits d'une grande finesse.

Produits disponibles uniquement en pré-commande

| Collection Truites Fumées Fraîches | Poids | Prix | DLC |
|--|-------------|---------|-----|
| Filet fumé entier sur peau sur plaque sous vide (vendu au kg)  | 500g à 800g | 80€/Kg | 30j |
| Filet fumé entier tranché sur peau sur plaque sous vide (vendu au kg)  | 500g à 800g | 85€/Kg | 30j |
|  Cœur de filet fumé non tranché sans peau sur plaque sous vide | 200g | 19,00 € | 30j |
|  Truite fumée tranchée façon "sashimi" sans peau sur plaque sous vide (env. 12 tranches) | 150g | 15,00 € | 30j |

| | | | | |
|---|--|-------------|----------------|------------|
|  | <p>Truite fumée tranchée sans peau sur plaque sous vide (env. 8 tranches)</p> | <p>150g</p> | <p>15,00 €</p> | <p>30j</p> |
|---|--|-------------|----------------|------------|

Collection Perle Noire

Poids

Prix

DLC



Le Beurre de Caviar allie la douceur du beurre de baratte de La Fromagerie d'Audrix, à la force de notre caviar mûri. Sans colorant, les grains de caviar sont entiers et bien visibles, ce qui donne à notre beurre un aspect brut et naturel.

20g

15,00 €

4 mois

40g

28,00 €



Les Œufs de truite sont d'une qualité exceptionnelle grâce aux conditions d'élevage favorables et respectueuses de l'environnement dans lesquelles nous élevons nos poissons. Ces jolis œufs orangés et croquants, libèrent un goût frais et légèrement salé.

80g

11,50 €

6 mois

180g

23,50 €

500g

64,00 €



Les crèmeux de truite ou d'esturgeon.

Les Crèmeux sont savoureux et naturels, ils sont préparés pour obtenir un tartinable idéal pour l'apéritif. Ils sont simplement composés de poisson frais et fumés, de crème fraîche et d'agar-agar. Le crèmeux d'esturgeon a des saveurs fines et douces. Le crèmeux de truite a un parfum plus prononcé.

100gr

8,50 €

CAVIARS Perle Noire (Baeri)

Poids

Prix

DLC



L'Authentique est un caviar jeune. Avec un affinage court de 2 semaines à 2 mois. Grâce à un salage "Pur sel", il a déjà développé des arômes d'iode et de poisson tout en conservant des goûts de noix et de noisette en fin de bouche.

20g

46 €

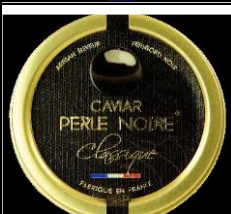
2 mois

30g

66 €

50g

106 €



Le Classique, caviar de caractère, a un goût corsé et marin qui persiste en bouche. Il est affiné pendant 3 à 8 mois en boîte d'origine. Dans ces boîtes, le caviar subit un lent vieillissement au cours duquel se révèlent progressivement de multiples arômes

20g

54 €

4 mois

30g

78 €

50g

126 €