










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	Poids	Prix	DLC
Filet fumé entier sur peau sur plaque sous vide (vendu au kg) 	500g à 800g	70€/Kg	21j Ou 1an*
Filet fumé entier tranché sur peau sur plaque sous vide (vendu au kg) 	500g à 800g	75€/Kg	21j Ou 1 an*
 Cœur de filet fumé non tranché sans peau sur plaque sous vide	200g	19,00 €	21j Ou 1an*
 Truite fumée tranchée façon "sashimi" sans peau sur plaque sous vide (env. 12 tranches)	150g	15,00 €	21j Ou 1an*
*1an si commandé surgelé / 21j si commandé frais (ne peut être congelé une seconde fois)			

<u>Collection Perle Noire</u>		<u>Poids</u>	<u>Prix</u>	<u>DLC</u>
	<p><u>Le Beurre de Caviar</u> allie la douceur du beurre de baratte de La Fromagerie d'Audrix, à la force de notre caviar mûré. Sans colorant, les grains de caviar sont entiers et bien visibles, ce qui donne à notre beurre un aspect brut et naturel.</p>	20g	15,00 €	4 mois
		40g	28,00 €	
	<p><u>Les Œufs de truite</u> 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.</p>	80g	12,00 €	6 mois
		180g	24,00 €	
		500g	64,00 €	
	<p><u>Les crèmeux de truite ou d'esturgeon.</u></p> <p>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.</p>	100gr	9,00 €	
<u>CAVIARS Perle Noire (Baeri)</u>		<u>Poids</u>	<u>Prix</u>	<u>DLC</u>
	<p><u>L'Authentique</u> 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.</p>	20g	46 €	2 mois
		30g	66 €	
		50g	106 €	
	<p><u>Le Classique</u>, 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</p>	20g	54 €	4 mois
		30g	78 €	
		50g	126 €	