

## Caviar Baerii Comptoir du Caviar 20g env.



Fiche technique créé le 02/03/2021

### Dénomination et descriptif du produit

Pot de 20g de Caviar Baerii, *Acipenser Baerii* du **Comptoir du Caviar**.  
Origine Pologne.  
Les grains vont de petits à moyen, de couleur grise à noire. Sa texture est fondante en bouche avec des arômes beurrés et iodés. Étant le caviar le plus iodé, il sublime les ingrédients les plus simples : la pomme de terre, les pâtes, les œufs et même la burrata !

### Conservation et Stockage

Produit frais.  
Le caviar doit être conservé dans sa boîte d'origine, au frais entre 0° et 4°C.  
A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.  
A consommer dans les 3 jours après ouverture.

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

#### Liste des ingrédients :

Œufs d'esturgeons *Acipenser Baerii*, sel, conservateur : E285

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **POISSON**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### Le + Produits

Depuis vingt ans, aux quatre coins du monde des fermes d'élevage perfectionnent leurs techniques afin de proposer un produit équivalent à la ressource sauvage.

Le **Comptoir du Caviar** a connu la ressource sauvage et souhaite être un passeur de goûts. Aujourd'hui la maison s'approvisionne auprès de fermes situées en Pologne, en Uruguay, en Bulgarie et en France.

### Conseils d'utilisations

Sortez le caviar du réfrigérateur quelques minutes avant sa dégustation, afin de le consommer idéalement entre 10 et 12° C. Préférez des petites cuillères en porcelaine ou en nacre, car le métal altère le goût des précieux grains. Traditionnellement le caviar est dégusté sur un support neutre pour préserver sa saveur : blinis nature, tartine de pain ou encore une fine tranche de pomme de terre cuite à la vapeur accompagnée de crème ou de beurre afin de prolonger ses arômes. Pour les puristes, le caviar se déguste seul. Posez une dose de ces grains sur le revers de votre main, et happiez-les délicatement en bouche pour les faire rouler sur la langue, puis laisser éclater ces grains sous le palais pour en libérer toutes leurs saveurs.

**Accord mets & vins** : peut s'accompagner d'une dose de vodka blanche, d'un champagne brut ou d'un vin blanc sec.

EAN

**3760230861013**

**Comptoir de la Gastronomie**  
Épicerie Fine et Restaurant  
34 rue Montmartre 75001 Paris  
01.42.33.31.32