



...

UNE DÉGUSTATION APPROPRIÉE À UN PRODUIT D'EXCEPTION

Nous vous conseillons d'ouvrir votre boîte 15 à 20 minutes avant de déguster le Caviar. C'est de cette manière qu'il va, comme pour les plus beaux vins, exprimer toute sa saveur.

Vous pouvez servir sur un lit de glace fondante pour garder le produit au frais et réaliser une belle présentation.

Le caviar oxyde de nombreux métaux, il convient donc d'éviter l'argent ou le métal. La nacre, la corne ou la porcelaine sont recommandés.

Notre Caviar est frais, avec ses saveurs aériennes, l'alliance avec les spiritueux doit être envisagée avec prudence. Certain Cognac ou Whisky conviennent à la dégustation d'un Caviar de quelques mois. La bulle d'un élégant Champagne est plus consensuelle, et un grand vin blanc peut aussi rendre ce moment magique !

Conservation: entre 0 et 4°C

www.caviar-perlita.com

05 56 22 69 50

INO
XIX
Inoxia.com // RCS B 403 289 580



PRODUIT DE FRANCE

LA SUBTILITÉ DU GRAIN, L'ÉLÉGANCE D'UN GRAND CAVIAR



AUX ORIGINES DE LA FERME DU CAVIAR PERLITA

L'Esturgeonnière, spécialiste du Caviar d'élevage, se situe au Teich en Aquitaine, région reconnue pour son patrimoine gastronomique. C'est l'une des seules fermes en France à présenter l'ensemble du cycle sur le même site, c'est-à-dire, l'écloserie, la ferme d'élevage et le laboratoire de transformation.



1990

Création de l'Esturgeonnière. Réintroduction de l'esturgeon via des bassins d'élevage. La production était entièrement dédiée pour la vente de la chair.

2005

D'importants travaux sont effectués dans le but d'accroître la production mais aussi de mettre en place un dispositif qui respecte l'environnement.

1999

Rachat de la société par une filiale orléanaise qui décide d'orienter l'entreprise vers la production de Caviar.

2007

Rachat de l'Esturgeonnière par un des cadres dirigeants, Michel Berthommier. 4 tonnes de Caviar produit.

2011

Création d'un Caviar exceptionnel: Rare de Perlita ; La qualité du produit fait l'unanimité auprès de nombreux Chefs.



L'EXPERTISE DE L'ESTURGEONNIÈRE

42 bassins répartis
sur 5 000 m²

13 bassins
d'Alevinage

25 bassins
de grossissement

4 bassins pour
les géniteurs

280 tonnes
de poissons
dans les bassins,
mâles et femelles
confondus

3,7 tonnes en 2016

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Toute notre production est élaborée sur site, de l'éclosion jusqu'au conditionnement. L'eau des bassins est filtrée et recyclée.

A partir de la troisième année, nous passons tous les poissons d'une même génération à l'échographie ultras son pour isoler les femelles des mâles. Ces derniers présentent une chair très savoureuse que nous commercialisons en filets.

Les femelles continuent alors leur cycle durant 5 à 7 ans et sont suivies régulièrement grâce aux échographies pour déterminer la taille des œufs. Cette technique moderne et très au point permet de ne produire que des Caviars de grande qualité sur le plan de la taille et de la texture des grains.

UN TRAVAIL DE PRÉCISION

Le jour de la récolte, des mains minutieuses, prélèvent la gonade ; la poche contenant les œufs. Ceux-ci sont alors triés et sélectionnés en fonction de leur fermeté, couleur et leur taille. Ils vont ensuite être tamisés et rincés.

Le salage est une étape importante ; le sel utilisé est un sel alimentaire de grande qualité permettant de faire ressortir le meilleur du Caviar et de le faire évoluer harmonieusement. Après un brassage délicat, la mise en boîte est immédiate.

L'ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

L'entreprise développe un élevage rationalisé ; les poissons grandissent dans de nombreux bassins sur plus d'un demi-hectare.

L'Esturgeonnière est une ferme d'avant-garde, unique en Europe, grâce à deux procédés:

- L'exploitation d'un forage géothermique : maintient l'eau à une température constante et permettant ainsi, aux poissons une croissance continue et une production régulière de Caviar.

- Un système de filtration révolutionnaire à 35 microns, doublée d'une bio filtration, garantit une eau de qualité irréprochable. C'est un système innovant qui s'intègre parfaitement à l'esprit de développement durable de notre activité.



Le système de filtration en place, qui a fait l'objet d'études poussées et d'investissements importants, a propulsé l'Esturgeonnière au premier rang des fermes qui allient le meilleur du Caviar dans le respect de l'environnement.

L'EXCELLENCE DU CAVIAR D'AQUITAINE

L'Esturgeonnière vous présente sa gamme de Caviars:



PERLITA L'OR GRIS DE LA GASTRONOMIE

Perlita est notre grand Classique. C'est un caviar d'exception dont la taille des grains est de 2.6 mm de diamètre.

Le Baeri est un poisson d'eau douce, par conséquent notre Caviar n'a pas de goût iodé. C'est un Caviar doux qui évolue harmonieusement, le goût est fondu avec des saveurs proches de la noix fraîche ou de la noisette.

C'est un produit frais, non pasteurisé, dont la dégustation enchantera tous les palais.



RARE UN CAVIAR D'EXCEPTION

En 2011, la gamme s'est élargie avec la création d'un Caviar premium «RARE» de Perlita.

Ce produit représente 3% de la production et correspond à ce que nous avons de plus extraordinaire en termes de taille de grains. C'est le fruit d'une minutieuse sélection.

C'est un caviar sélectionné en fonction des grains les plus nobles, strictement supérieurs à 2.8 mm de diamètre. La sensation de ces grains sous votre palais vous promettra une dégustation inoubliable.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES DE NOS CAVIARS



LA VUE

Des grains brillants et bien ronds, une robe oscillant entre les gris anthracite et les gris clairs, en passant par les marrons or.



LA TEXTURE

Un toucher de velours, une sensation onctueuse des grains qui roulent sous le palais.



LE GOÛT

Une palette de saveurs, beurre, noisette, noix fraîche...finement associées avec une longueur en bouche d'exception.