



NOUVEAUTÉ PRODUIT

Le Caviar Nacarii, diamant noir des Pyrénées, fait son entrée sur le marché français

Située au milieu des Pyrénées et entourée des pics les plus majestueux, la vallée d'Aran est un lieu aussi riche en nuances qu'en sensations. Face à la disparition des esturgeons sauvages, l'entreprise artisanale Caviar Nacarii a installé ses bassins de pisciculture dans ce cadre unique où conflue une grande diversité d'écosystèmes.

L'eau pure de la Garonne : le secret de cette qualité



La surexploitation des rivières et la pêche incontrôlée ont amené l'esturgeon au bord de l'extinction. Caviar Nacarii parie sur l'élevage en captivité de l'esturgeon pour contribuer aux soins de l'espèce et garantir à tout moment le processus de production et la qualité du produit. Dès l'arrivée des alevins au centre jusqu'à la sortie du produit vers les points de vente, les conditions les plus strictes sont maintenues afin d'obtenir un caviar d'excellence.

C'est dans l'eau pure et cristalline de la Garonne, à seulement 20 kilomètres de la naissance du fleuve, que les esturgeons de l'espèce baeri atteignent leur maturation au terme de sept à huit années. La qualité et la pureté de cette eau qui entre dans l'établissement piscicole permettent d'obtenir un caviar d'exception sans aucune altération étrangère.

Production dans la tradition, pour un fleuve de sensations...

Fabriqué au cœur d'une entreprise artisanale soucieuse des moindres détails dans le processus de production et d'emballage, le Caviar Nacarii est élaboré suivant une méthode traditionnelle extrêmement délicate et vieille de plus de 200 ans.

Pour sa production, la société achète tous les ans 12 000 alevins d'esturgeon *Acipenser Baerii* (espèce de baikal sibérien) qui arrivent à l'âge de 2 mois. Après une période d'adaptation dans les piscines intérieures, ils sont transférés dans les piscines extérieures. Commence alors le cycle normal de l'esturgeon durant lequel les femelles choisies grandissent jusqu'à leur septième ou huitième année, âge optimal pour extraire le caviar. Après l'extraction des œufs, interviennent les phases de pesage, criblage, lavage, salage et d'emballage en suivant toutes les mesures sanitaires nécessaires pour obtenir un produit qui maintient toutes ses propriétés et ses qualités naturelles.

Quand respect de l'environnement, bio et saveurs s'associent pour un luxe absolu...



L'entreprise **Caviar Nacarii** a été créée en 1999 avec l'ouverture du centre de production de Les dans la Vallée d'Aran. Depuis 2005, elle appartient au groupe NeoElectra, compagnie pionnière dans le développement industriel durable qui intervient sur le marché de l'énergie électrique espagnole et française.

Depuis sa création, NeoElectra maintient une stratégie clairement focalisée sur la génération d'énergie propre.

Le goût unique du **Caviar Nacarii**, pur, long et fin, à la saumure légère, est obtenu notamment grâce à l'alimentation naturelle et sans OGM des esturgeons et à l'extrême pureté de l'eau de la pisciculture

Caviar Nacarii, est certifié ISO 9000 - ISO 14000 et a mandaté un conseil indépendant pour un accompagnement vers la certification BIO.

Caviar Nacarii, un référencement en cours de déploiement

La société toulousaine « Caviar des Pyrénées », distributeur français depuis fin 2008, souhaite faire découvrir **Caviar Nacarii** aux restaurateurs, épicerie fines et autres magasins spécialisés et étendre le référencement de ce produit unique.

Caviar Nacarii est actuellement vendu en boîtes de 30, 50, 110, 220, 440 grammes au prix de 2000 à 2200 € le kilo.

Disponibilité Toulouse et région proche

- Traiteur spécialisé « **L'Assiette Norvégienne** », Marché Victor Hugo à Toulouse
- **Épicerie fine** , 20 rue Ninau à Toulouse
- Épicerie fine et caviste « **Invino Fredo** » à Balma
- Restaurant « **La Villa Tropézienne** », place Victor Hugo à Toulouse,
- Restaurant « **Le Met** », une étoile Michelin à Toulouse
- Restaurant « **La Table des Merville** » à Castanet Tolosan (Bib gourmand Michelin)
- Restaurant « **Au fil de l'eau** », 14 quai Lafforgue, 82000 Montauban
- Épicerie fine « **Jeanne Épicerie** », 9 rue Michelet, 82000 Montauban
- Caviste et épicerie fine « **Vins sur 20** », 30 bd Didier Rey, 82300 Caussades
- Hotel ***Restaurant « **Le Manoir Saint Jean** », 82400 Saint Paul d'Espis

Paris

- Restaurant « **Le Vagenende** » 142 bd Saint Germain 75006 Paris
 - Restaurant « **Maitre Paul** », 12 rue Monsieur le Prince, 75006 Paris
-

Contacts

« CAVIAR DES PYRÉNÉES »
Laurent Grimm - Florence Grimm
Tél : 06 68 10 31 00 - 06 62 32 45 10
laurent.grimm@caviar-des-pyrennees.com
09 60 41 75 26 - Site internet en création