

# PERLITA, UN BIJOU NOIR POUR NOËL

Élaboré sur le Bassin d'Arcachon pour les passionnés de Caviar, le **Caviar Rare** de Perlita illustre bien la gastronomie française : l'exception, la finesse et la gourmandise. L'esprit des fêtes se retrouve dans ces précieux grains fondants. Disponible en coffret, ce caviar d'Aquitaine peut également se glisser sous le sapin...

## UN CAVIAR D'EXCEPTION

Depuis son implantation au Teich en 1991, le Caviar Perlita offre à ses clients l'exception. Dans cette démarche et pour répondre à la demande croissante des clients conquis par la marque, celle-ci lance sa gamme « **Rare** », un caviar aux grains plus généreux. Pour cette déclinaison aux couleurs or, les grains sont d'un minimum de 2.8 mm de diamètre. Gourmand et raffiné, le **Caviar Rare** de Perlita représente fièrement le savoir-faire français de la maison.

Les grains fondants et longs en bouche offrent un élégant mariage de saveurs : doux et subtilement iodés, ils présentent de légères notes de beurre, de noix fraîches et de noisettes. Oscillant du gris clair au marron doré, il saura s'apprécier jeune comme plus affiné et combler les palais des amateurs comme des plus avertis.

Au cœur de la féerie de Noël, ces précieuses perles noires peuvent se déguster seules ou accompagnées de blinis, de champagne et surtout de nombreuses retrouvailles familiales.



Le **Caviar Rare** de Perlita est disponible en différents grammages, à partir de 54€ les 20g.

## UN COFFRET À OFFRIR OU POUR SE FAIRE PLAISIR

Le **Caviar Rare** s'habille d'un élégant coffret, assorti de deux cuillères en nacre ainsi qu'une clé d'ouverture, pour se glisser sous le sapin. Avec un gel pack réfrigéré dissimulé sous la boîte, les précieux grains sont conservés au frais pour ne rien perdre de leurs saveurs.

A partir de 74€ le 20g.

