

NOUVEAUTÉ GOURMANDE, LE CAVIAR PERLITA PRÉSENTE SA NOUVELLE GAMME ÉPICERIE

La nouvelle gamme **Epicerie Perlita** fait son entrée dans la famille du caviar éponyme implanté au cœur du Bassin d'Arcachon. Trois verrines gourmandes entrent en scène pour le plus grand plaisir des gourmets, mêlant à l'esturgeon les **citrons rôtis**, le **caviar** et les **piquillos** à partir de 10€.

TARTINABLE D'ESTURGEON AUX CITRONS RÔTIS

Une recette pleine de soleil aux saveurs estivales et rafraîchissantes. L'esturgeon est ici accompagné de tomates confites, d'huile d'olive et surtout de citrons rôtis pour une note acidulée et gourmande tout en légèreté !

Conservation : dans un endroit frais et sec.
Après ouverture, conserver au réfrigérateur
et consommer sous 48 heures.

Prix de vente : 80 g - 10€



TAPAS D'ESTURGEON AUX PIQUILLOS CONDIMENTÉS

Les filets d'esturgeon se mêlent aux piquillos, au gingembre, au thym et à l'origan pour une belle explosion de saveurs en bouche. Puissante et élégante, cette recette se déguste en toute convivialité et comblera les papilles les plus averties.

Conservation : dans un endroit frais et sec.
Après ouverture, conserver au réfrigérateur
et consommer sous 48 heures.

Prix de vente : 150 g - 11€



TARTINABLE D'ESTURGEON AU CAVIAR

Cette recette gourmande associe les grains de caviar à la chair fine et savoureuse de l'esturgeon. Une touche de gingembre frais et de maniguette (poivre de Guinée) apparaît en fin de bouche pour une note épicée bien équilibrée !

Conservation : dans un endroit
frais et sec. Après ouverture,
conserver au réfrigérateur et
consommer sous 48 heures.

Prix de vente : 80 g - 12€

