



Du caviar à partager ou à offrir : Un produit d'exception pour les fêtes de fin d'année

Les Fêtes de fin d'année sont l'occasion de s'offrir une parenthèse de luxe et d'excellence ! A table ou sous le sapin, le caviar ravira gourmands mais aussi curieux n'ayant jamais dégusté ce met d'exception. Et pour ne pas se tromper, on choisit un caviar d'Aquitaine de la Maison Perlita. En effet, Caviar Perlita, éleveur et producteur depuis 25 ans, défend un savoir-faire artisanal et une production de grande qualité.

La gamme L'Exception, à déguster

L'EXCEPTION du Caviar Perlita promet une dégustation hors du commun. Au cœur de la magie de Noël, cette gamme présente un caviar aux grains encore plus généreux : les précieuses perles noires oscillent entre 3,6 mm et 3,9 mm de diamètre. Une expérience gastronomique rare et authentique à partager entre amis ou en famille pour un moment unique. Car s'il est un moment dans l'année où l'on souhaite se faire plaisir c'est bien pendant les Fêtes !



Disponible en 50g ou 100g à partir de 150€

<https://www.caviar-perlita.com/produit/caviar-daquitaine-exception/>

Les Coffrets, à offrir

Après les éternels bijoux, montres et parfums sous le sapin, pourquoi ne pas offrir du caviar pour surprendre les siens cette année ? Chez Caviar Perlita, il s'accompagne d'un élégant coffret pour une présentation soignée. Ces très jolis coffrets raviront les papilles de ceux qui les recevront !

Les coffrets Perlita ou RARE de Perlita se composent de 20, 30, 50 ou 100gr de caviar d'esturgeon, de 2 cuillères en nacre et d'une clé d'ouverture. Avec un gel pack réfrigéré dissimulé sous la boîte, le caviar est parfaitement conservé au frais, le tout dans une présentation soignée et élégante.

A partir de 62€

<https://www.caviar-perlita.com/categorie-produit/coffrets/>



Les œufs brouillés au caviar, à cuisiner

Caviar Perlita a le plaisir de partager une recette, facile à préparer, parfaite pour les lendemains de réveillons par exemple !

Pour 4 personnes

- 8 œufs
- 15 cl de crème liquide
- 10g de beurre
- Sel, poivre
- 15g de caviar Perlita
- Tranches de pain de mie
- Saumon fumé
- Aneth

Préparer les mouillettes avant : Griller le pain de mie. Le couper en petits bâtonnets. Déposer une fine tranche de saumon fumé par-dessus, parsemer d'aneth (ou une autre herbe aromatique). Réserver.

Dans un récipient, casser les œufs entiers et ajouter la crème liquide. Saler et poivrer légèrement. Garder les coquilles des œufs si vous voulez en faire des récipients de présentation. Les laver et bien les sécher.

Faire chauffer une poêle antiadhésive et mettre le beurre. Verser les œufs. Cuire à feu doux en remuant au fouet tout au long de la cuisson. Arrêter la cuisson lorsque les œufs ont une consistance crémeuse.

Dresser dans le plat de présentation (coquilles d'œuf, petits récipients, assiette creuse...) et ajouter ensuite une petite cuillère de caviar. Servir aussitôt !



www.caviar-perlita.com

Caviar Perlita sur les réseaux [@caviarperlita](https://www.instagram.com/caviarperlita)

Télécharger des visuels :

<https://www.dropbox.com/sh/n7jikqrsii8yuzd/AADesRlHOV4QVQz6ljGAcAxOa?dl=0>

Contact presse : Hello la Com' - Sandra Pacheco Messibah

sandra@hellolacom.com 06 21 61 68 11

HELLO LA COM'

AGENCE D'INFLUENCE

Retrouvez l'actualité des clients de l'agence : [Abracadaroom](#) – [Bassin d'Arcachon](#) - [Eklo Hotels](#) – [Gironde Tourisme](#) – [Parcel Tiny House](#) – [Sister Hotels Paris](#) ainsi que le [caviar Perlita](#) et la [marque de joaillerie Laujoa](#) sur www.hellolacom.com et sur les réseaux [@hellolacom](https://www.instagram.com/hellolacom)

Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) : Vous êtes destinataire de cette communication en tant que professionnel susceptible d'être intéressé par l'actualité de Hello la Com' et ses clients. Pour continuer à recevoir ces informations presse vous n'avez rien à faire. Vous pouvez, si vous le souhaitez, vous désinscrire en le demandant au mail ci-après sandra@hellolacom.com