



C'est nouveau ! Le Tarama au caviar français de Caviar Perlita

En ce début d'année, pour continuer à se faire plaisir après les Fêtes, Caviar Perlita complète sa gamme d'épicerie fine en proposant une nouveauté parfaite pour des apéritifs chics et savoureux : le tarama au caviar français ! De quoi réveiller les papilles en manque de bonnes tables...



L'alliance parfaite entre les œufs de cabillaud et les œufs d'esturgeon

Le tarama de l'Épicerie Perlita est une alliance parfaite entre les œufs de cabillaud et une touche généreuse et raffinée de caviar (10%). Du caviar français bien entendu, issu des esturgeons élevés au sein de la ferme de Perlita, l'une des seules exploitations en France à présenter l'ensemble du cycle sur le même site : c'est-à-dire l'écloserie, l'élevage et le laboratoire de transformation.

Son onctuosité et ses jolis grains de caviar, agrémentés d'une touche de citron et de poivre, sont une invitation au voyage culinaire.

Conservation : Avant ouverture : à conserver entre 0 et 4°.
Après ouverture : à conserver (maximum 24h) au réfrigérateur.

Prix de vente : 9,50€ TTC – 90g
En vente sur www.caviar-perlita.com

La gamme Épicerie Perlita

Perlita, c'est aussi depuis 2017 une gamme Épicerie développée avec la chair des esturgeons de la ferme. Ces recettes se veulent savoureuses et rafraîchissantes, idéales pour la belle saison et les apéritifs estivaux. Citrons rôtis, caviar et piquillos promettent de belles associations avec l'esturgeon et leur finesse s'accordera facilement avec un vin blanc sec.



TARTINABLE D'ESTURGEON AUX CITRONS RÔTIS - TAPAS D'ESTURGEON AUX PIQUILLOS CONDIMENTÉS



TARTINABLE D'ESTURGEON AU CAVIAR



TARTINABLE D'ESTURGEON FRAIS – FUMÉ

A retrouver sur <https://www.caviar-perlita.com/categorie-produit/epicerie-fine/>

Pour en savoir plus sur Caviar Perlita :

<https://www.calameo.com/read/00579559225fdbf3617e2?authid=nC5mjApTsuPI>

www.caviar-perlita.com

Caviar Perlita sur les réseaux [@caviarperlita](#)

Télécharger des visuels d'ambiance ou fond blanc :

<https://www.dropbox.com/sh/7trz9kjiqegw79d/AADqQabyJz3Tic4Tbtp-foe2a?dl=0>

Télécharger le dossier de presse :

https://www.dropbox.com/s/85lcerndlfyc93y/DP_CaviarPerlita.pdf?dl=0

Contact presse : Hello la Com' - Sandra Pacheco Messibah

sandra@hellolacom.com 06 21 61 68 11

HELLO LA COM'

Relations presse & Influence

Retrouvez l'actualité des clients de l'agence : [Abracadaroom](#) - [Eklo Hotels](#) – [Sister Hotels Paris](#) – [Caviar Perlita](#) – [Casas del XVI](#) & [Sublime Samana](#) en République Dominicaine sur www.hellolacom.com et sur les réseaux [@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 par retour de mail ou en le demandant à sandra@hellolacom.com
