



## **Caviar Perlita lance son caviar Oscière : un vrai régal pour les fêtes pascales**

Et si on bousculait les codes des belles tablées ? Pour savourer le meilleur du caviar français, nul besoin d'attendre les fêtes de fin d'année ! Entre agneau et œufs en chocolat, pourquoi ne pas saupoudrer le menu traditionnel de Pâques de quelques grains de nouveauté ? Ça tombe bien : après des années de préparation et d'engagement au service de la qualité, la toute première récolte de Caviar Oscière Perlita est enfin arrivée. Un véritable trésor culinaire à la saveur raffinée pour mieux ravir les papilles de toute la famille !



Crédit Foodiesbylouise

Emblématique des mets d'excellence, le caviar s'est désormais imposé parmi les productions haut de gamme de l'hexagone. Depuis plus de 25 ans, l'Esturgeonnière de Caviar Perlita met son savoir-faire expert au service de cet artisanat exigeant. Véritable référence du Caviar d'Aquitaine, l'entreprise complète désormais sa gamme avec l'inimitable caviar Oscière.

**Caviar Oscière, l'assurance d'un moment d'exception**

Chez Perlita, tous les caviars proposés sont élaborés à 100% à partir de poissons nés, élevés et transformés à l'Esturgeonnière. Toute première récolte de la ferme productrice de Caviar Perlita, cette nouvelle gamme Oscière a nécessité des années d'effort et de travail. Elle provient de l'espèce la plus emblématique de la mer Caspienne, l'*Acipenser gueldenstaedtii*, un poisson d'eau douce qui peut vivre centenaire. Récolté et préparé avec soin au sein des installations de Caviar Perlita, ce caviar est l'expression même du savoir-faire exclusif et de la qualité des produits maison.

Les particularités du caviar Oscière résident notamment dans son processus de production. Les œufs sont prélevés avec soin à la main, lavés et salés selon des méthodes traditionnelles pour préserver leur saveur authentique. Le caviar Oscière se distingue par sa texture parfaite et sa délicatesse incomparable. Avec ses reflets bruns et brillants et ses arômes persistants, c'est un véritable délice pour les amateurs de produits fins. Sa couleur varie du gris clair au vert sombre et ses œufs, d'un diamètre supérieur à 2,5 mm, sont généralement plus grands que les autres variétés de caviar.

Mets délicat et luxueux, Le caviar oscière est particulièrement apprécié dans le monde de la gastronomie. Outre son goût exquis, c'est aussi un trésor d'excellents nutriments bénéfiques pour la santé. Il est riche en acides gras oméga-3, en protéines de haute qualité, en vitamines et en minéraux essentiels tels que le fer, le phosphore et le sélénium.



Crédit Foodiesbylouse

## Plusieurs gammes pour savourer l'art du caviar

Avis aux gourmands et aux gourmets : si Caviar Perlita propose dès à présent sa nouvelle gamme de Caviar Oscière en boîtes de 30g, 50g, 100g et 200g, le volume produit reste encore confidentiel. Elle est donc à découvrir sans tarder... et pourquoi pas à comparer avec les autres gammes proposées par l'Esturgeonnière ; de quoi multiplier les plaisirs et découvrir une amplitude de saveurs insoupçonnée.

Différenciées selon le diamètre des précieuses perles, leurs sensations gustatives et leurs teintes irisées, les différentes gammes de Perlita permettent d'apprécier au mieux les saveurs complexes du caviar français. A commencer par la gamme Caviar d'Aquitaine Perlita : des grains remarquables à la texture délicate, avec une très belle longueur en bouche et des saveurs proches de la noix fraîche et de la noisette.

La gamme Caviar d'Aquitaine Rare de Perlita sélectionne des grains dont le diamètre est supérieur à 2,8 mm. Oscillant du gris sombre au marron doré, les grains fondants offrent un mariage de saveurs élégant, à la fois doux et subtilement iodé. Perlita propose également son Caviar d'Aquitaine Exception ; une gamme premium aux grains encore plus généreux, à la texture divine et aux saveurs d'une subtile complexité. Les précieuses perles noires oscillent entre 3,6 mm et 3,9 mm de diamètre pour combler les palais les plus exigeants !

## **Perlita, artisan éleveur et acteur du patrimoine français**

Au beau milieu de la forêt des Landes, la ferme aquacole de Caviar Perlita est devenue le producteur de référence de cet or noir aux reflets dorés. A l'origine de ces perles précieuses, des femmes et des hommes passionnés s'engagent quotidiennement au service de la qualité. Pionnier dans la production de caviar d'Aquitaine, Perlita a misé dès le départ sur une fabrication totalement maîtrisée. Réalisée de bout en bout sur le même site, elle va de l'éclosion au conditionnement avec une élaboration rigoureuse et une parfaite traçabilité.

Alliant processus de fabrication ancestrale et infrastructures au sommet de la modernité, Caviar Perlita produit plus de 4 tonnes de caviar chaque année et représente fièrement le caviar d'Aquitaine en France et à l'étranger. L'Esturgeonnière est aussi devenue la première ferme en France agréée ISO 22000 pour la sécurité des aliments, attestant de ses procédures rigoureuses et renouvelle en 2024 son label "Entreprise du Patrimoine Vivant" pour son savoir-faire d'excellence. Entreprise responsable, Caviar Perlita est aussi pleinement engagée en matière d'écoresponsabilité.

### **Tarifs Caviar Oscière de Perlita**

- Boîte de 30 g : 70,80 € TTC
  - Boîte de 50 g : 118 € TTC
  - Boîte de 100 g : 236 € TTC
  - Boîte de 200 g : 472€ TTC
- Soit 2360€ ttc /kg

En vente sur [www.caviar-perlita.com](http://www.caviar-perlita.com) (liste des autres points de vente sur le site)

--

