



Caviar de Neuvic lance le 1er Caviar Biologique français, dès le 1er octobre 2021

La Maison Caviar de Neuvic fait un pas de plus dans son engagement écologique et produit **le premier caviar bio français** (Agriculture Biologique).

Engagé depuis sa création en 2011 dans une démarche d'excellence et de respect de l'environnement, le producteur français a élaboré **un caviar éco-conçu de l'élevage à l'emballage**.



Des garanties de qualité

Cette gamme biologique est issue de l'élevage d'**esturgeons sibériens Acipenser Baeri** dont l'alimentation est 100% bio (produite en France à base de farines de poissons issus de la pêche durable, céréales sans OGM). La faible densité de poissons dans les bassins, les circuits ouverts et les **labels AquaRéa** (aquaculture responsable) et **AB**, garantissent un produit de qualité au cahier des charges exigeant.

❁
BIOLOGIQUE

Kraft, emballage 100% naturel, fabriqué à partir de bois. Il est renouvelable, biodégradable, recyclé et recyclable. C'est une solution économique et écologique, certifiée PEFC.

Leaflet, en papier recyclé permet d'économiser les ressources naturelles. Il nécessite 2 à 5 fois moins d'énergie et d'eau pour sa réalisation.



Étiquette et colle issues de ressources durables et maîtrisées.

Pot en verre, matériau écologique par excellence, recyclable à 100% et à l'infini. La transparence du verre permet de sublimer le contenu et dévoile la qualité du produit.

Caoutchouc naturel, matériau d'origine végétale, provenant de l'hévéaculture.



Caviar Biologique, est l'aboutissement de notre raison d'être : proposer les plus beaux caviars du monde grâce à notre engagement de producteur en les élaborant selon les pratiques les plus qualitatives et respectueuses des poissons, des hommes et de l'environnement.

Le caviar biologique, produit sur demande, se caractérise par sa fraîcheur et sa pureté de son goût.



Sans autre ingrédient que le sel, ce caviar à **la texture fondante** est **finement iodé**, **révèle des saveurs de beurre et de noisette**. Le grain de taille moyenne offre des nuances de couleur allant du noir au gris clair.

Pour Laurent Deverlanges, fondateur et PDG de l'entreprise "*Le caviar bio est l'aboutissement de la raison d'être de Caviar de Neuvic*".

20g - 59,50€

Formats disponibles : 20g, 50g, 125g et 225g

DLUO : 3 mois

Points de vente et vente en ligne (disponible à partir du 1er octobre) :

www.caviardeneuvic.com
