

**Au moment où nous glissons doucement vers les fêtes de fin d'année, Caviar Prunier annonce la sortie de trois nouveaux caviars. À la fois éleveur et producteur, Caviar Prunier maîtrise, de ses fermes d'élevages jusqu'aux assiettes, ces nouvelles perles noires qui viennent s'ajouter à sa grande collection.**

## Osciètre – Le Caviar de Garde (édition limitée)



Après le succès de ses caviars Osciètre en 2022, Caviar Prunier dévoile son premier Osciètre Caviar de Garde.

Il faut 10 ans d'élevage délicat des esturgeons *Acipenser Gueldenstaedtii*, dans la Manufacture Prunier en Dordogne, pour obtenir ces grains dorés qui composent l'Osciètre supérieur. Chez Prunier, l'expertise ne s'arrête pas à l'élevage. Chaque étape compte : la sélection minutieuse des grains, le salage tout en douceur et la maturation en boîte. C'est ici que la magie opère pour révéler tous les arômes de ce caviar d'exception.

La maturation, contrôlée à la perfection, permet au caviar de développer toute sa richesse aromatique et une texture unique. Habituellement de quelques semaines à 5 mois, cette fois, elle a été prolongée à 9 mois, offrant un caviar complexe, puissant, mais toujours agréable, avec une texture incroyablement crémeuse.

Caviar de connaisseurs, l'Osciètre Supérieur se déguste en parallèle avec l'Osciètre Caviar de Garde, permettant de savourer les nuances apportées par la maturation et la profondeur de ses arômes.

*Prix : 4500€/kg*

*Disponible à partir du 15 novembre*

## Baeri – Le Caviar Traktir

Caviar Prunier invite à découvrir le Caviar Traktir, un caviar au goût intense qui rappelle le traditionnel caviar russe et qui porte fièrement le nom russe de la rue du Restaurant Prunier.

Issu de l'esturgeon français Baerii élevé à la Manufacture Prunier, il se distingue par sa belle couleur noire profonde, une saveur iodée puissante et une longue persistance en bouche.

Préparé à la main et salé généreusement, ce caviar, après quelques semaines de maturation, s'associe parfaitement aux plats relevés ou à un apéritif accompagné de vodka.

*Prix : 3000€/kg*

*Disponible à la vente à partir du lundi 20 octobre*



## Baeri & Oscière – Les Caviars Malossol

Depuis 1921, Prunier, producteur de caviar français, présente sa collection Malossol. En russe, "Malossol" signifie légèrement salé, préservant ainsi les saveurs authentiques des caviars Prunier. Cette collection met en avant deux variétés d'esturgeons français élevés avec soin à la Manufacture Prunier, parfaite pour comparer les caractéristiques uniques des caviars Baeri et Oscière.

Le Malossol Baeri se distingue par ses grains noirs homogènes, une attaque iodée douce et une complexité aromatique qui se dévoile progressivement.

Le Malossol Oscière, quant à lui, présente des grains dorés, une texture crémeuse et une note fraîche de noix. Le tout se termine par une légère touche iodée qui vient réveiller les saveurs. Ces caviars délicats, préparés à la main, sont idéals pour une dégustation comparative accompagnée d'une coupe de Champagne à fines bulles.

*Malossol Baeri Prix : 2800€/kg*

*Malossol Oscière Prix : Oscière 3200€/kg*

*Disponible à la vente à partir du lundi 20 octobre*



## **INFORMATIONS PRATIQUES**

En vente à la boutique Madeleine, à la boutique du Restaurant Victor Hugo et sur le E-shop

### **Caviar Prunier**

Adresse boutique : 15 place de La Madeleine, 75008 Paris  
01 47 42 98 98

Adresse Restaurant : 16 Avenue Victor Hugo, 75116 Paris  
01 44 17 35 85

Site internet & e-shop : <https://prunier.com/fr/>