

PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920

La maison Petrossian, entreprise familiale française, est fière d'annoncer le lancement début juin d'une création exclusive : le Caviar de Paris®

Le Caviar de Paris®, issu de l'Acipenser Baeri, **élevé en France**, est un hommage aux tout premiers caviars : les grains, d'un noir profond, offrent une expérience gustative fondante et puissante, révélant en bouche des notes franches d'iode et de minéralité.

À travers cette innovation, Petrossian a souhaité rendre **hommage à la ville qui l'a accueilli et a vu naître sa première boutique en 1920.**

Son produit emblématique, le Caviar, est depuis toujours fabriqué à Paris avec le même savoir-faire artisanal et l'excellence qui ont fait la renommée de Petrossian à travers le monde.



Les **experts Caviarologues®** Petrossian veillent avec passion sur toutes les étapes de la fabrication, de la sélection des œufs et la maturation jusqu'au conditionnement final, afin de **garantir une qualité incomparable.**

Fidèle à son engagement envers **l'excellence artisanale française**, Petrossian arbore fièrement le prestigieux **label EPV (Entreprise de patrimoine vivant).**

Informations produit

- Le Caviar de Paris® est **disponible début juin 2024** dans les boutiques parisiennes Petrossian et sur le site www.petrossian.fr
- Le Caviar de Paris® existe en différents formats : 30g : 84 euros, 50g : 140 euros, 125g : 335 euros