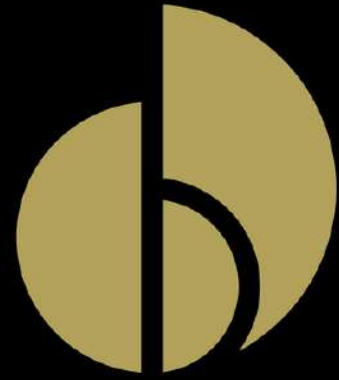




CAVIAR STROGANOFF

Tradition





Le caviar se réinvente

Les petites perles noires se déclinent dans toutes les gammes de prix et de conditionnement pour devenir un produit de luxe désormais accessible.

Une tendance amorcée il y a près de 5 ans et qui aujourd'hui, s'accélère et se généralise.

Le concept CAVIAR SHOT

Notre mission est d'offrir une expérience mémorable et sur mesure du caviar. Pour faire découvrir la richesse
de nos 3 sélections.

la Maison Stroganoff a imaginé le concept du « caviar Shot »

des doses de 10g à déguster en accompagnement d'une vodka, d'une coupe de champagne, d'un vin ou de l'alcool de son choix, pour l'apéritif aux bars des restaurants en attendant sa table, aux bars des hôtels entre amis, aux bars des Lounges ou encore des discothèque

Traditionnellement au comptoir des bars, même les plus sélects, les accompagnements proposés sont souvent des chips, des olives, des cacahuètes ou amandes grillées, car simples à disposer et facile à proposer; cependant avant un dîner ces apéritifs sont bourratifs et coupe la faim, tandis qu'un Shot de caviar, ludique va aiguïser l'appétit et initier le client à de nouvelles saveurs .

Notre ambition

Caviar Stroganoff à l'ambition de convaincre de nouveaux clients, éduquer les consommateurs et faire reconnaître le savoir-faire et la qualité de ses produits .

« On vient décomplexer le caviar et le sortir de sa cible élitiste. »

Aujourd'hui le caviar doit être présent partout, il doit être proposé dans tous les bars d'hôtels, de restaurants, lounges ou discothèques .

Un public à conquérir

Notre enjeu est là : faire venir une nouvelle cible vers un produit de luxe qui se démocratise.
D'autant que la France est le troisième consommateur mondial de caviar.

Bars, Lounges, restaurants & hotels



Pourquoi travailler avec nous ?

Provenant des élevages d'esturgeons du Lac aux mille îles,
le caviar Stroganoff conjugue excellence, modernité et respect de l'environnement.
qualités gustatives rares et remarquables, il séduit les palais les plus fins par
son grain croquant, ses saveurs pures et ses notes fruitées.

L'engagement environnemental

L'engagement environnemental ne se décrète pas. Il s'inscrit dans les gestes et les décisions quotidiennes d'un producteur également attentif au respect des poissons et de leur environnement naturel qu'à la santé et à la confiance de ses clients.

L'engagement environnemental puise dans une vision écologique et éthique du métier de producteur au service d'un public qui fonde de plus en plus aujourd'hui le plaisir de la dégustation : la vérité du produit.

Organisation / Logistique

Nous mettons à disposition de tous nos clients un réfrigérateur, pour présenter et conserver le caviar, derrière, sous ou sur le bar.

Nos réassorts sont rapides.
Minimum 10 boîtes de 10g
24 ou 48 heures.



Commande & Minimum

VENDUS PAR PACK DE 30 BOITES DE 10G (10 PAR SÉLECTION)



IMPERIAL SELECTION



IMPERIAL CAVIAR

Ce Caviar est issue d'esturgeons âgés de 12 ans avec un diamètre de grain de 3,2 – 3,3 mm.

Espèce : Huso Dauricus & Acipenser Shrenckii

Nom commun : Kaluga-Huso (Hybrid de la famille du Beluga)

Caviar très haut de gamme provenant de l'esturgeon "Acipenser schrenckii X Huso dauricus". C'est le caviar préféré des grands chefs. très beau, d'une couleur ambre foncé à doré. Saveurs riches et complexes, à la finale d'amande.

ROYAL SELECTION



ROYAL CAVIAR

Espèce : Huso Dauricus & Acipenser Shrenckii

Ce caviar provient d'esturgeons âgés de 10 ans, avec un diamètre de grain de 3mm en moyenne

Nom commun : Kaluga-Huso (Hybrid de la famille du Beluga)



DIAMOND SELECTION

DIAMOND CAVIAR

Ce Caviar provient d'esturgeons ages de 14 ans, avec un diametre de grain compris entre 3,3 et 3,5 mm.

Espèce : Acipenser Shrenckii

Nom commun : Amur Sturgeon

L'esturgeon Acipenser Schrenkii, est un esturgeon plutôt rare élevé en Chine selon les méthodes iraniennes dans un environnement naturel hautement surveillé et protégé. Il a une taille allant de 1,5 à 2 mètres et pèse environ 190kg. Du fait de sa rareté et de sa personnalité, le caviar DIAMOND STROGANOFF se distingue par les petites quantités produites il est sans doute un des meilleurs caviars d'élevage au monde.

Origine

Le caviar Schrenkii est un caviar d'élevage originaire du Fleuve Amour séparant la Chine et la Russie. Depuis quelques années, pour palier à la chute des réserves de caviar sauvage, d'imminents experts sont parvenus à produire un caviar Schrenkii d'élevage de grande qualité.

Le grain, le goût, les saveurs

Le Schrenkii est un caviar délicat d'un goût très doux et d'une texture fondante. Les grains de couleur gris cendre à gris anthracite sont d'une taille généreuse. D'une grande longueur en bouche, on peut retrouver des notes de fruit

COMING SOON

CAVIAR BAR

STROGANOFF
Tradition



Devenir PARTENAIRE

Rejoignez Caviar Stroganoff en tant
que revendeur/distributeur et proposez nos produits
à vos clients.



CONTACT INFORMATIONS

Adresse :

78 avenue de Champs Elysées 75008 Paris

Tel: 0186656019

E-mail

contact@caviarstroganoff.com

WEB:

www.caviarstroganoff.com

