





Apropos du caviar STROGANOFF

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.

En savoir +





DIAMOND SELECTION

DIAMOND CAVIAR

Ce Caviar provient d'esturgeons agés 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.

Prigine

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



Pourquoi travailler avec nous? LES AVANTAGES

Nous nous occupons de tout

Vous ne déboursez pas de fonds

Vous nous ne payez que lorsque le client à consommé

Le refrigirateur / Le contenu

Nous mettons à disposition dans les chalets un petit

réfrigérateur d'appoint

CONTENU: Caviar Diamond

Réparti suivant vos souhaits :

(Avec Modification possible sur demande)

Boites de 50 gr Boites de 125 gr Boites de 250 gr Boite de 500gr sur demande



Logistique





Nous livrons et installons le réfrigérateur contenant le Caviar dans le chalet

LIVRAISON



LE CLIENT COMMANDE

Nous gérons les réassorts passés par les clients.



ON LIVRE AU CHALET

On assure la livraison en vous communiquant le bordereau de livraison.



ON VOUS FACTURE CHAQUE SEMAINE

On vous envoie un récapitulatif de livraison et une facture par semaine



Quelques partenaires & Clients



BACHAUMONT

PARIS



HOTEL NATIONAL DES

ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN







Contact Information

Adresse

78 avenue de Champs Elysées 75008 Paris

Tel: 01 86 65 60 19

E-mail:

contact@caviarstroganoff.com
www.caviarstroganoff.com



