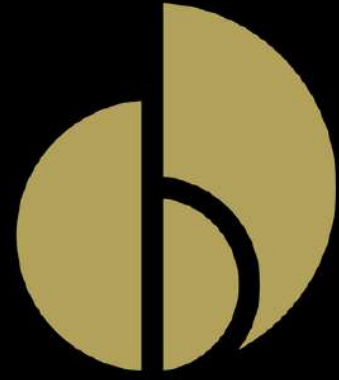




CAVIAR
STROGANOFF

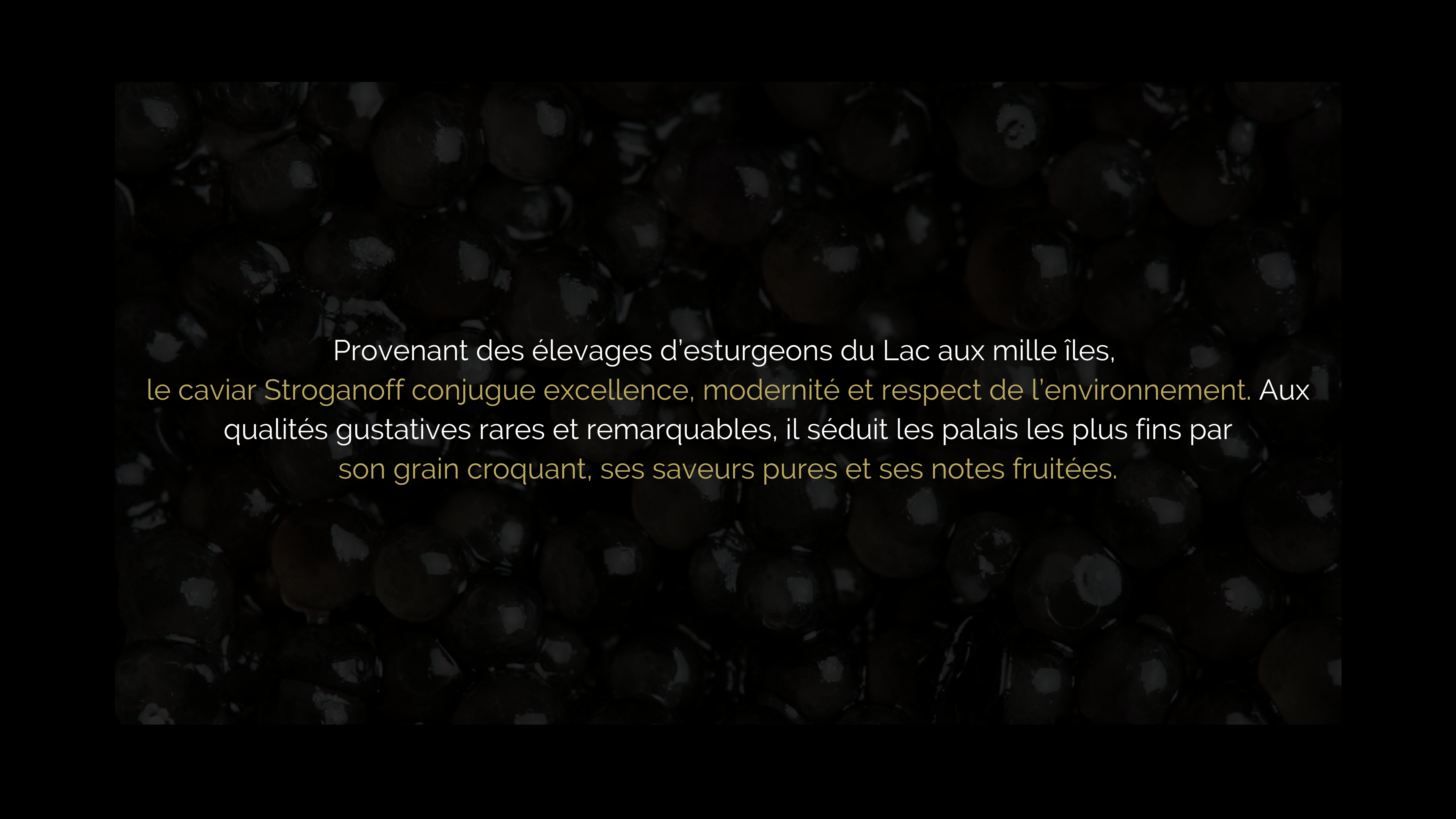
Tradition



A wide-angle landscape photograph of a serene lake, likely Qiandao Lake, surrounded by dense, green mountains. The sun is positioned on the right side of the frame, creating a bright, hazy glow and casting long, soft shadows across the water and the forested slopes. The mountains in the background are layered, with some peaks appearing more distant and hazy than others. The water in the foreground is calm, reflecting the light from the sun and the surrounding greenery. The overall atmosphere is peaceful and majestic.

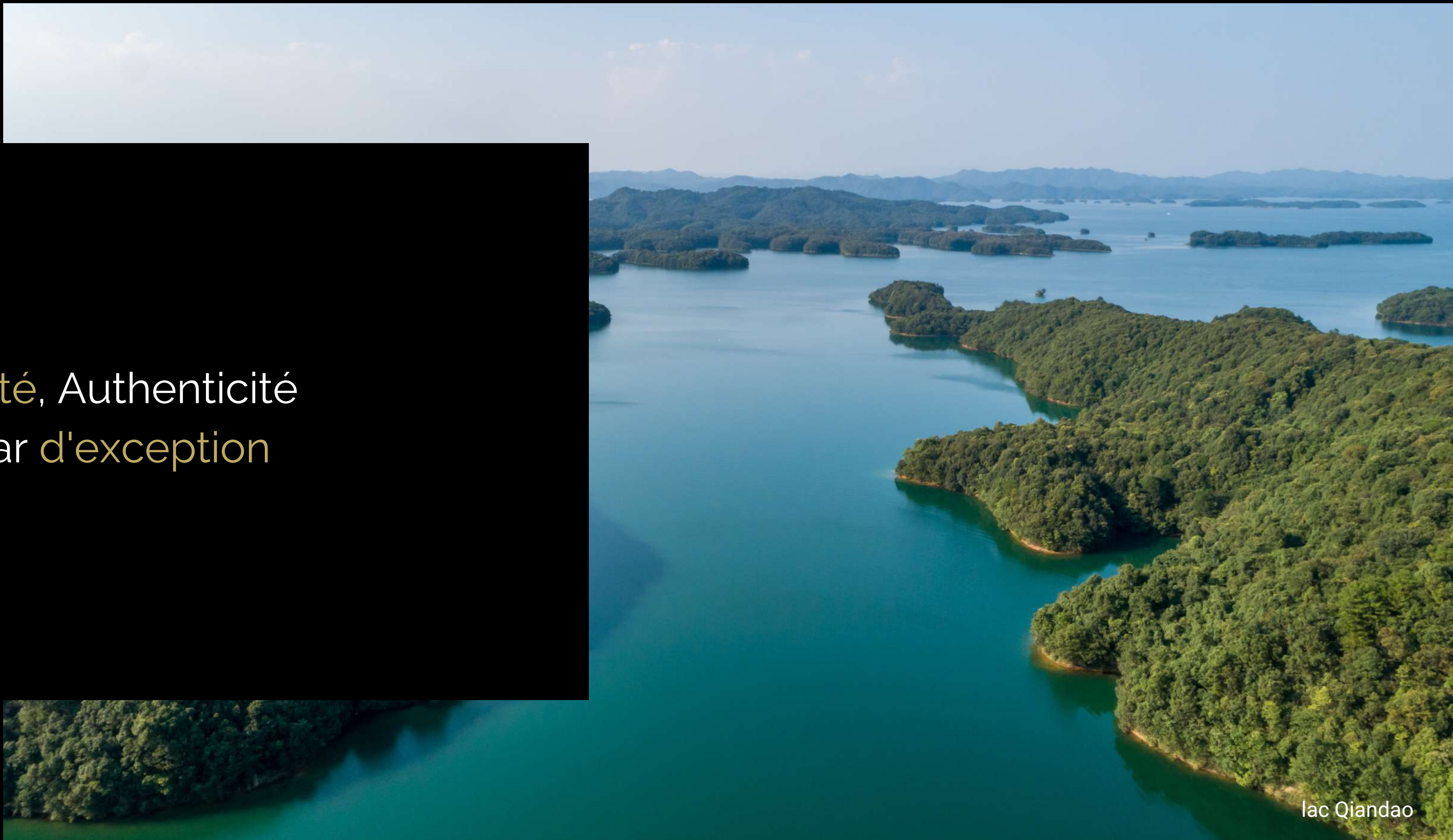
La redécouverte du caviar au cœur des nouvelles tendances

lac Qiandao



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

Simplicité, Authenticité
Un caviar d'exception



lac Qiandao

CAVIAR
STROGANOFF

Tradition

L'HISTOIRE



Lorsque l'interdiction de la pêche est décrétée dans les années 2000, certains visionnaires tournent leurs regards vers la Chine où l'or noir connaît une renaissance inattendue.

A quelques kilomètres de Shanghai, dans les eaux profondes du Lac aux milles îles, des centaines de milliers d'esturgeons sont élevés dans un environnement remarquable. Une pisciculture en pleine mer offrant une qualité de vie à l'animal qui donne à son tour l'un des meilleurs caviars au monde :

Le Schrenki avec lequel est produit entre autre

le Caviar STROGANOFF.



lac Qiandao aussi connu sous le nom du Lac
des Milles Îles est situé à 300 Km de Shanghai



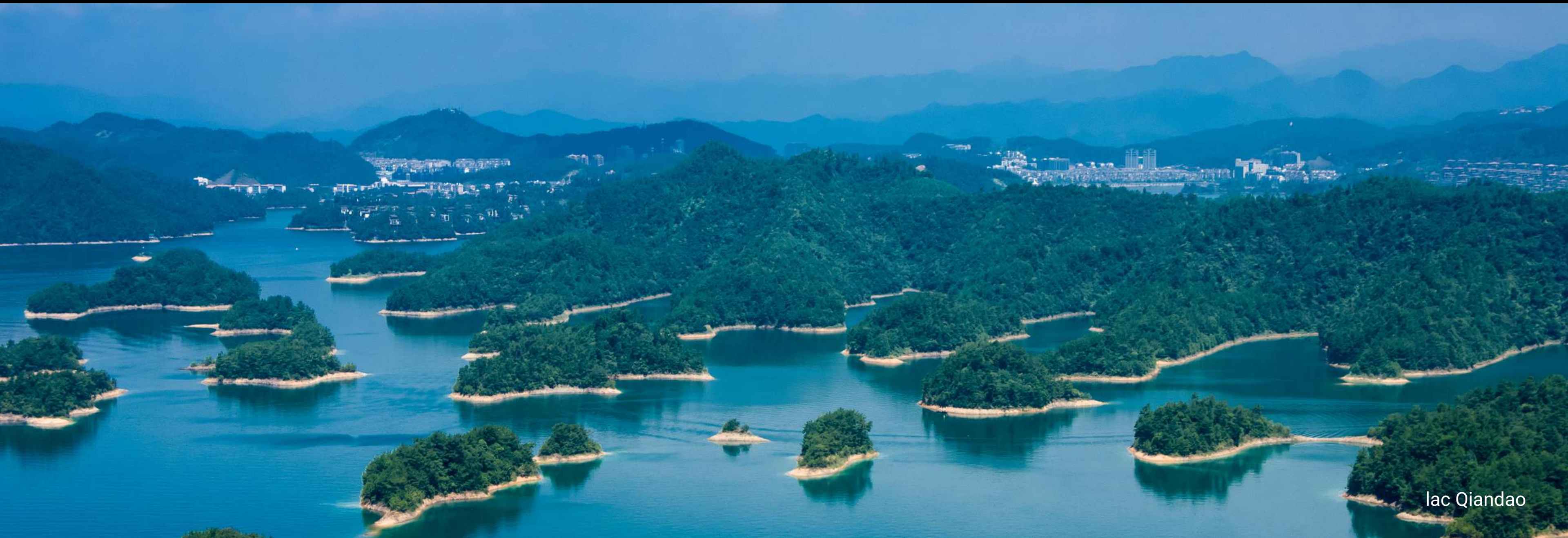
Au cœur de la province de Zhejiang, dans ces étendues d'eau pure, les esturgeons s'épanouissent pendant plus de douze ans pour produire des œufs à l'identité singulière. Le caviar Stroganoff se distingue par ses grains dorés au diamètre généreux. Croquants dès l'entame, ils dévoilent une saveur à la fois délicate et puissante, avec une bouche compacte et harmonieuse. Leur dégustation est tendre, prolongée par des notes de fruits secs, de pignon et de datte séchée. Un goût raffiné et séduisant, émanant de la profondeur et de la pureté de l'eau, de la qualité de vie et de l'alimentation des esturgeons mais aussi du suivi méticuleux de l'ensemble du processus de production. Par son approche moderne et actuelle de l'élevage, Caviar Stroganoff élabore un met prestigieux reflétant l'évolution et la réalité du marché.

Reconnu pour sa saveur subtile, son apparence riche et son caractère d'exception, le Caviar Stroganoff s'invite à la table des chefs étoilés et des fins connaisseurs en quête d'authenticité et d'excellence.

Sa saveur est pure comme l'eau du lac
où s'épanouissent les esturgeons.



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.



Nous souhaitons placer notre caviar au cœur de la culture du goût et de l'art de vivre.

Loin des errements écologiques et économiques du caviar sauvage qui a eu raison de la production de caviar dans les années 2000, le caviar d'élevage est l'occasion de repenser autrement toute la filière du caviar et de redécouvrir autrement ce produit d'exception.