

LABEYRIE

FONDÉ EN 1946

LE CAVIAR, TOUT UN ART

Plus qu'un mets de fête, **le caviar est un art** qui ne supporte pas l'approximation. Tout comme pour le foie gras et le saumon fumé d'exception, **Labeyrie impose ses critères d'excellence pour proposer un caviar irréprochable en grandes surfaces.**

Forte d'une réelle expertise associée à une qualité unique, Labeyrie réussit à démocratiser le caviar en proposant un prix très abordable. Tous les gourmets peuvent savourer ce luxe autrefois réservé à une élite grâce aux efforts **des experts Labeyrie qui ont sillonné la planète pour dénicher les meilleurs élevages d'esturgeons.** De ce travail de sélection sont issues quatre variétés exceptionnelles. Répondant à des critères de qualité très exigeants, les caviars Labeyrie conjuguent **excellence et accessibilité** et représentent l'offre la plus large pour le grand public. **Le caviar d'Aquitaine** rejoint en cette fin d'année les grands crus de caviar Labeyrie : Royal, Oscîètre & Impérial.



LE CAVIAR d'AQUITAINE

Nouveauté pour ces fêtes, **le caviar d'Aquitaine se distingue par la finesse de ses saveurs.** Sa subtilité provient d'un salage délicat et de la qualité de l'élevage des esturgeons *Acipenser Baeri* ; les cours d'eau de Gironde et de Charente Maritime sont des espaces propices à un développement naturel.

Le caviar d'Aquitaine au grain fondant et régulier, d'un gris intense, offre un goût subtilement iodé. Il s'apprécie frais, accompagné de champagne ou de vodka qui révèle tous ses arômes délicats. Un caviar inédit qui viendra rehausser avec élégance les tables de fin d'année.

Prix public indiqué : 19,90 € les 20 gr



LE CAVIAR ROYAL

Le caviar *Acipenser Baeri* de Bulgarie est un délicieux caviar d'initiation issu de la sélection croisée de deux espèces pour restituer un caviar unique. Ses grains réguliers de belle taille dévoilent une saveur généreuse et une texture fondante, aux notes subtiles de fruits de mer.

Prix public indiqué : 19,95 € les 25 gr

LE CAVIAR OSCÎÈTRE

Vénu d'Israël, le caviar Oscîètre Labeyrie ou *Acipenser Gueldenstaedtii* est une référence incontournable issue des lacs de montagne. Avec ses grains couleur ambre, réguliers et généreux, son goût est caractéristique grâce à sa saveur douce et équilibrée en bouche.

Prix public indiqué : 23,70 € les 25 gr



LE CAVIAR IMPÉRIAL

Summum de l'art, le caviar impérial Labeyrie *Acipenser Schrenkii* de Chine est un grand cru de caviar. Sa couleur mordorée unique s'admire dans des grains de belle taille, fermes et délicats. Son parfum iodé, long en bouche, révèle d'agréables notes de fruits secs.

Prix public indiqué : 26,50 € les 25 gr

LE CAVIAR EN PRIME TIME

Labeyrie, première marque à communiquer sur ce produit mythique, mettra à l'honneur ce mets d'exception lors d'une campagne publicitaire visible très prochainement sur les petits écrans.

Contacts Presse

Muriel Nicolas - Magali Bluzat - Sophie Cothureau
magali.bluzat@we-agency.fr - sophie.cothureau@we-agency.fr

We agency
01 44 37 22 44 - 17 rue de Javel - 75015

