



LE CAVIAR

À chacun son grain...

DÉGUSTATION À LA ROYALE !

- Au moins deux boîtes Le Comptoir du Caviar différentes
 - Cuillères en nacre
1. Ouvrez les boîtes et cachez les références.
 2. Appréciez la taille du grain, les couleurs, la texture.
 3. Déposez une cuillère de caviar entre le pouce et l'index.
 4. Identifiez les saveurs, l'iode, la longueur en bouche...
 5. Déterminez les variétés et votre préféré.
 6. Régalez-vous !



Nom latin : Acipenser Baerii
Origine : Pologne

Taille du grain : Petit à moyen
Couleur : Grise à noire
Texture : Fondante en bouche
Arôme : Beurré et iodé

L'Astuce du Comptoir

Etant le caviar le plus iodé, le Baerii sublime les ingrédients les plus simples : la pomme de terre, les pâtes, les oeufs et même la burrata !

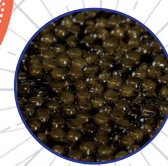


Nom latin : Acipenser Baerii
Origine : France

Taille du grain : Petit à moyen
Couleur : Grise à noire
Texture : Fondante en bouche
Arôme : Puissant et iodé

L'Astuce du Comptoir

L'espèce du Caviar d'Aquitaine est aussi un Baerii. Alors si vous êtes fiers de votre France et des produits de votre terroir... Cocorico ! Ce caviar est fait pour vous !

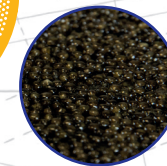


Nom latin : Acipenser Schrenkii X Huso Dauricus
Origine : Chine

Taille du grain : Moyen à gros
Couleur : Marron à dorée
Texture : Ferme et croquante
Arôme : Doux et subtil

L'Astuce du Comptoir

Le caviar Schrenkii X Dauricus est le plus utilisé par les chefs français. Sa couleur et sa taille de grain subliment les belles assiettes. Nous, on trouve qu'il se suffit à lui-même ! A la royale ou sur un blini, on adore son côté croquant et beurré à souhait.



Nom latin : Acipenser Gueldenstaedtii
Origine : Uruguay, Pologne

Taille du grain : Moyen
Couleur : Noire à dorée
Texture : Ferme et fondante
Arôme : Iodé et long en bouche.

L'Astuce du Comptoir

Le caviar Oscietre est l'une des variétés les plus connues de la mer Caspienne. Pour les amateurs de caviar de longue date, son goût se rapproche au plus près de celui de la ressource sauvage de l'époque.



Nom latin : Huso Huso
Origine : Bulgarie

Taille du grain : Moyen à gros
Couleur : Grise
Texture : Fondante
Arôme : Beurré et long en bouche

L'Astuce du Comptoir

Même si le grain du Beluga d'élevage est plus petit que celui du sauvage, cette variété demeure mythique avec un goût incomparable.



CAVIAR

A grain for each and every one of you...

"À LA ROYALE" DEGUSTATION !

- At least two different boxes Le Comptoir du Caviar
- Pearl spoons

1. Open the boxes keeping the labels hidden.
2. Look at the size, the color and the texture of the grain.
3. Drop a spoon of caviar between your thumb and index finger.
4. Identify flavors, iodine, length in mouth...
5. Determine the different varieties and your favorite.
6. Enjoy !



Latin appellation : Acipenser Baerii
Origin : Poland

Egg size : small to medium
Color : grey to black
Texture : soft and melty
Taste : strong and iodized

Comptoir's tip

Thanks to its powerful iodized taste, the Baerii sublimes the most simple ingredients : potatoes, pasta, eggs and even burrata !

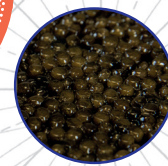


Latin appellation : Acipenser Baerii
Origin : France

Egg size : small to medium
Color : grey to black
Texture : soft and melty
Taste : strong and iodized

Comptoir's tip

The well-known Caviar d'Aquitaine is also a Baerii. If you are french cuisine lover, let yourself fell in love with these french-touched black pearls !

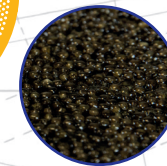


Latin appellation : Acipenser Schrenkii X Huso Dauricus
Origin : China

Egg size : medium to big
Color : brown to golden
Texture : firm and crunchy
Taste : soft and subtil

Comptoir's tip

Schrenkii X Dauricus caviar is the most used by French Chefs. By its color and size, this caviar enhances every finest dish. We simply like it "à la royale" or on a warm blini to fully enjoy its buttery flavor.



Latin appellation : Acipenser Gueldenstaedtii
Origin : Uruguay and Poland

Egg size : medium
Color : black to golden
Texture : firm and melty
Taste : iodized and long in taste

Comptoir's tip

Oscîêtre caviar is one of the most famous variety in the Caspian Sea.

For the first hour enthusiasts, its taste will remind you of an old-time wild caviar.



Latin appellation : Huso Huso
Origin : Bulgaria

Egg size : medium to big
Color : grey
Texture : soft and melty
Taste : buttery and long in taste

Comptoir's tip

Even if farmed Beluga grains are smaller than the wild ones, the taste of this mythical variety remains unique !