



CAVIAR
DE NEUVIC



PRODUCTOR FRANCES DE CAVIAR
FRENCH CAVIAR PRODUCEUR

Caviar de Neuvic es un productor francés de caviar del siglo XXI. Situado a orillas del río Isle, Caviar de Neuvic cría sus esturiones respetando al máximo el medio ambiente. Caviar de Neuvic le ofrece una gama completa de caviars, de productos del esturión y huevas de pescado procedentes de nuestra finca y piscifactorías asociadas.

Caviar de Neuvic is the French caviar producer of the 21st century. Located on the banks of the river "l'Isle", Caviar de Neuvic breeds its sturgeons with the greatest respect of the environment. Caviar de Neuvic offers a complete range of caviars, sturgeon produces and fish roe from our Domaine and our partners.



COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL Y SOCIAL

ENVIRONMENTAL AND SOCIAL COMMITMENT

La misión de nuestra compañía:

«Ofrecer los caviars más bellos del mundo gracias a nuestro compromiso como productores, produciéndolos según las prácticas de mayor calidad que respetan a los peces, las personas y el medio ambiente.»

Our company's mission is:

« To offer the most beautiful caviars in the world thanks to our commitment as a producer, producing them according to the highest quality practices that respect fish, people and the environment. »

Excelencia Innovación Respeto

Compostaje del
100% de los residuos
orgánicos

100% composting of organic waste

95% de reciclado del esturión y sus
Coproductos

*95% upcycling of sturgeon and its
co-products*

Caviar orgánico
Organic caviar

Aquapony
Aquapony

Filtración natural del agua
Natural water filtration

Paneles fotovoltaicos que cubren los
estanques
Photovoltaic panels covering the ponds

Reserva de biodiversidad
Biodiversity reserve

PISCICULTURA

PISCICULTURE

Una piscifactoría que combina las exigencias de innovación y máxima calidad con el respeto a los equilibrios naturales.

A fish farm that combines the requirements of innovation and the highest quality with respect for the natural balances.

La calidad del caviar de un productor se basa en el control de una compleja cadena. Desde el nacimiento de los alevines, las condiciones de vida de los peces durante los años de cría, el saber hacer está también en la elaboración del caviar en nuestro laboratorio.

The quality of a producer's caviar is based on the mastery of a complex chain. Since the birth of the fry, the living conditions of the fish during the years of breeding, the know-how is also found in the development of the caviar in our laboratory.

Incubadora in situ, con certificación ecológica
On-site hatchery, organic certified

Eau de grande qualité et en circuit ouvert
High-quality, open-circuit water

Alimentation 100% bio
100% organic food

Agua de circuito abierto de alta calidad
Low density of fish per pond

Cuidar el bienestar de los peces
durante toda su vida
*Care for the well-being of the fish
throughout its life*



Algunos de los esturiones se crían en granjas asociadas que comparten nuestros valores. El caviar se envasa siempre en nuestro laboratorio.
Some sturgeons are bred on partner farms that share our values. The caviar is always processed in our laboratory.

LA MARCA

THE BRAND

La exigencia de calidad y el elogio del placer
A demand for quality and the praise of pleasure

Caviar de Neuvic es la marca de un productor francés que combina la excelencia natural del sabor y la cultura contemporánea del caviar.

Caviar de Neuvic is a French producer's brand that combines natural excellence of taste and a contemporary culture of caviar.



SIGNATURE



R E S E R V E



BIOLOGIQUE

La sencillez del productor y la elegancia del blanco y el negro devuelven el caviar al corazón de la cultura del gusto y el arte de vivir actuales.

The simplicity of the producer and the elegance of black and white bring caviar back to the heart of today's culture of taste and art of living.



Neuvic l'Épicerie. Un compromiso con la calidad y la estética, a través de productos icónicos y recetas creativas y sencillas para un placer natural y gourmet.

Neuvic l'Épicerie has developed a collection of delicatessen products to use the whole sturgeon. Discover these original french products to impress your guests.





SIGNATURE R E S E R V E

Caviar Baeri - Acipenser Baeri

Baeri Caviar

Granos que se funden en el paladar, cremosos, con un ligero sabor que evoca el gusto de los frutos secos frescos al final de la boca, un equilibrio perfecto.

Reserva: granos más ligeros y un acabado más largo.

Soft and melting grains, offering a slight taste of fresh walnut on the finish and a perfect balance. Réserve: lighter grains and a longer finish.

Caviar Osciètre - Acipenser Gueldenstaedti

Ossetra Caviar

Un caviar emblemático que combina sabores marinos con notas de avellanas.

Reserva: un sabor potente y estructurado.

An emblematic caviar that combines marine flavours and hazelnut notes.

Réserve: a taste both powerful and structured.

Boîte Origine

Origin Tin

La lata origen de Caviar de Neuvic encarna la promesa de una degustación espectacular, un placer y un lujo sin límites.

The Origin Tin from Caviar de Neuvic embodies the promise of a spectacular tasting, pleasure and luxury without limits.



SIGNATURE R E S E R V E

Caviar Sevruga - Acipenser Stellatus

Baeri Sevruga

Una rara evocación del caviar salvaje...

Sus pequeños granos negros con notas potentes harán las delicias de los conocedores.

Wild caviar memories... Sevruga's powerful aromas delight the caviar connoisseurs.



Caviar Beluga - Huso Huso

Caviar Beluga

Sus grandes granos grises, delicadamente cremosos, son el máximo lujo para los amantes de la rareza. Reserva: déjate sorprender por sus generosos granos y refinados aromas.

Its large grains with delicate shades of grey and butter texture are the ultimate luxury for rarity lovers.

Réserve: let yourself be surprised by its generous grains and refined aromas.



Vodka Neuvik Neuvik Vodka

Un vodka original, hecho a medida, ligeramente perfumado y lo suficientemente seco como para asociarse perfectamente con el Caviar Neuvic.

An original vodka, tailor-made, lightly perfumed and dry enough to go perfectly with Caviar de Neuvic.





B I O L O G I Q U E



Caviar orgánico

Organic caviar



El caviar orgánico es el resultado natural del trabajo comprometido de un productor. Resume la filosofía de búsqueda constante de la excelencia.

Organic caviar is the natural outcome of a committed producer's work. It sums up the philosophy of constantly striving for excellence.

Características del caviar orgánico

- Su sabor puro gracias al esturión bien criado
- Su composición transparente: huevos de esturión y sal, inada más!
- Producción respetuosa: medio ambiente, peces, personas
- El agradable sabor del caviar fresco

The ultimate caviar:

- *Its pure taste thanks to a well-bred sturgeon*
- *Its transparent composition: sturgeon roe and salt, nothing more!*
- *Its respectful production: environment, fish, human beings*
- *The fresh taste of fresh caviar*



B I O L O G I Q U E



Esturión ahumado ecológico

Organic smoked sturgeon

Filetes de esturión ahumados en nuestro dominio de Neuvic.

Sturgeon filets smoked on our Domain at Neuvic.



Filetes de esturión ecológicos

Organic sturgeon filets

Selección de los mejores filetes para la gastronomía: carne fina, textura suave, sin espinas.

Caviar de Neuvic selects the finest filets for cooking: fine flesh, soft texture and boneless.



Rillettes de esturión ecológico

Organic sturgeon rillettes

Receta de rillettes de esturión ahumado o al limón.

Sturgeon rillettes: smoked or with lemon.



Huevas de pescado ecológicas

Organic fish roe

trucha de arroyo / trucha

Brook trout / Trout.



Sopa de pescade de esturion

Sturgeon soup

La sopa de pescado será un delicioso comienzo para una buena cena, ¡para dos o con amigos!

Our sturgeon soup will be the perfect start to either one-to-one or festive fine dining.





L'Épicerie NeuviC ofrece una colección de productos inspirados en las cualidades gustativas del caviar, el realce de la carne de esturión, el descubrimiento de las huevas de diferentes especies de peces y el ahumado de su carne.

L'Épicerie NeuviC offers a collection of products inspired by the gustative qualities of caviar, the upcycling of sturgeon flesh, the discovery of roe from different fish species and the smoking of their flesh.

Caviar seco *Dried Caviar*

Encuentre todos los potentes sabores del caviar para combinarlos en sus platos.
Taste powerful caviar aromas and season your dishes!

Flor de sal con caviar seco *Sea salt with dried caviar*

La flor de sal con caviar seco combina la delicadeza de la flor de sal Guérande con los granos de caviar para dar a sus condimentos un toque de cuerpo yodado.

Our Sea Salt with dried caviar combines Guérande fleur de sel delicacy and caviar grains for iodized and intense seasoning.

Flor de sal con trufa negra *Black truffle fleur de sel*

La flor de sal con trufa negra del Périgord aromatizará perfectamente un risotto o un simple plato de pasta fresca.

The fleur de sel with Périgord black truffle will perfectly flavour a risotto or a simple dish of fresh pasta.

El toque de Caviar *Caviar touch*

"El toque de Caviar " es una innovación de Caviar de NeuviC. Esta ayuda culinaria del caviar es el resultado de un largo proceso de secado.

El resultado es un sabor fuerte, ideal para expresar su creatividad culinaria.

The Caviar Touch is an innovation by Caviar de NeuviC. This caviar culinary aid is the result of a long drying process. The result is a strong taste, ideal for expressing your culinary creativity.





COLECCIÓN DE MANTEQUILLA

BUTTER COLLECTION

Mantequilla de caviar *Caviar butter*

Una receta exclusiva y original compuesta por más de un 25% de caviar y una mantequilla seleccionada por la Maison Bordier. Perfecta para untar o para acompañar un plato.

An original and exclusive recipe composed of minimum 25% caviar. To be spread or cooked.

Mantequilla de langosta *Lobster butter*

Elaborado con aceite de langosta de la conservera Groix & Nature, con un sutil y yodado sabor a crustáceo.

Made with lobster oil from the Groix & Nature canning factory, you will discover its subtle and iodized crustacean taste. To be enjoyed on its own or for cooking.

Truffle butter *Truffle butter*

La mantequilla de trufa es una receta tradicional del Périgord elaborada con un 10% de fragmentos de trufa negra. Una nota original para aromatizar sus platos o para degustar sobre una rebanada de pan fresco.

Truffle butter is a traditional Périgord recipe made with 10% black truffle flakes. An exceptional flavour for your dishes or to enjoy on a slice of fresh bread.

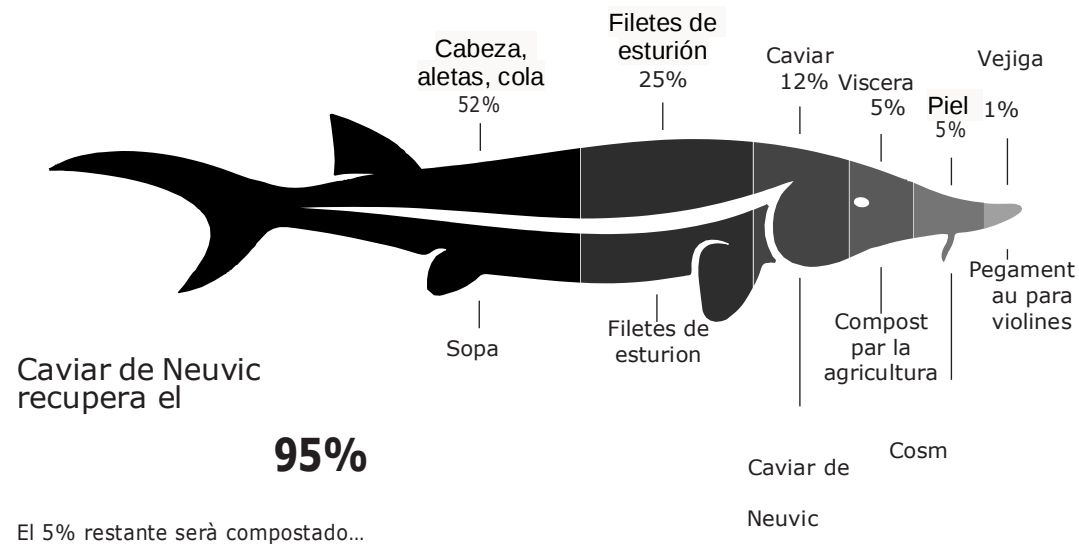


RECETAS CON ESTURIÓN

STURGEON GROCERY

¡Todo es bueno en el esturión! Caviar de Neuvic ha desarrollado una colección de productos de delicatessen con el fin de realzar el valor del esturión. Descubra estos productos originales y franceses para impresionar a sus invitados.

Every part is the best part! Caviar de Neuvic has developed a collection of delicatessen products to use the whole sturgeon. Discover these original french products to impress your guests.



RECETAS CON ESTURIÓN

STURGEON GROCERY



Rillettes de esturión *Sturgeon rillettes*

Caviar de Neuvic reserva algunos filetes de esturión para hacer una colección de rillettes cremosos. Caviar y bayas rosas | Trufa de verano | Hierbas aromáticas | Esturión ahumado - También disponible en ecológico.

4 flavourful recipes for a chic and tasty aperitif. Caviar and pink peppercorn | Summer Truffle | Herbs | Smoked sturgeon - Also available in organic.



Esturión en aceite *Sturgeon with olive oil*

Una receta innovadora y gourmet que sorprenderá a los amantes de las conservas de pescado.

An innovative and gourmet recipe that will surprise lovers of canned fish.



Filete de esturión *Sturgeon filets*

Caviar de Neuvic selecciona hermosos filetes para la gastronomía. La carne es fina, la textura suave y sin espinas - Disponible en congelado

Caviar de Neuvic selects the best fillets. The flesh is fine with a smooth texture and boneless - Available frozen



EL FUMADOR

THE SMOKEHOUSE

Desde 2021, nuestro laboratorio está equipado con un ahumadero para poder ahumar nuestros esturiones y otras especies de pescado en Neuviç. Es el encuentro gustativo entre 4 elementos:

Since 2021, our laboratory has been equipped with a smokehouse so that we can smoke our sturgeon and other fish species in Neuviç. It is the gustatory combination of 4 elements:

Piscicultor comprometido

Todo nuestro pescado los peces proceden de explotaciones responsables y éticas



*Committed fish farmer
All our fish are responsibly and ethically farmed.*

Fumador artesanal

Con madera de haya para dar a nuestro pescado un sabor suave y único.



*Traditional smoking
With beech wood to flavor our fish in a subtle and unique way*

Producto de calidad

Dejamos madurar nuestros filetes para que se desarrollen los sabores



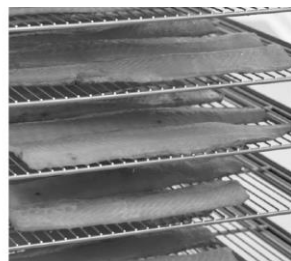
*Quality product
We let our fillets mature so that the aromas develop.*

Responsable por naturaleza

Hemos elegido este tablero de madera a partir de recursos gestionados de forma sostenible.



*Responsible by nature
The wooden board is from sustainably managed resources.*



Esturión ahumado *Smoked sturgeon*

Nuestros filetes de esturión se salan a mano antes de ser ahumados enteros durante varias horas.

Our sturgeon filets are salted by hand before before being smoked for several hours.



Salmón ahumado *Smoked salmon*

Descubra el sabor único del salmón ahumado con madera de haya, su carácter sutil y sabroso.

Discover the unique taste of salmon smoked with beech wood, its subtle and tasty character.



Trucha ahumada *Smoked trout*

Una carne fina y un sabor delicadamente aromatizado, como aperitivo o en la cocina.

Fine flesh and a delicately scented taste, as an aperitif or in cooking.



Anguila ahumada *Smoked eel*

Un nicho para los conocedores de los productos ahumados.

A niche for connoisseurs of smoked products.



Huevos de trucha ahumada *Smoked trout roe*

Una receta original desarrollada por nuestros equipos. Un sabor único que combina tierra y mar...

An original recipe developed by our teams. A unique taste that combines land and sea.



BLINIS Y TARAMA

BLINIS AND TARAMA

Blinis *Blinis*

Elaborados con las mejores harinas y recién calentados en el horno, estos blinis son el acompañamiento perfecto para el caviar, las huevas de pescado y las especialidades de marisco.

Made from the best flours and just warmed in the oven, these blinis are the perfect side dish for caviar, fish roe and seafood specialities. Different formats available



Tarama al natural *Natural tarama*

El clásico: elaborado con un 40% de huevas de bacalao ahumado, realza zumo de limón. Un sabor franco y sabroso, característico de las huevas como aperitivo o como entrante.

The classic: made from 40% smoked cod roe, enhanced with a dash of lemon juice. A frank and flavourful taste, characteristic of cod roe. To be enjoyed as an aperitif or as a starter.



Tarama con caviar 10% *Tarama with 10% caviar*

Una receta original que combina la riqueza de los huevos de bacalao ahumado con el yodo del caviar. Esta tarama es ideal como aperitivo, sobre blinis o como salsa con verduras crujientes.

A unique recipe that combines the richness of smoked cod roe with the iodine notes of caviar. This tarama is ideal for an aperitif, on blinis or dipped with crunchy vegetables.



HUEVOS DE PESCADO

FISH ROE

Huevas de trucha de arroyo *ecológicas Organic brook trout roe*

Las huevas **de trucha de arroyo** ecológicas son doradas, de tamaño medio y crujientes. En boca son yodados y ligeramente ahumados.

Brook trout roe is golden, medium in size and firm, with iodine and slightly smoked notes.



Huevos de salmón *Salmon roe*

Una textura delicada con notas marinas para aromatizar sus aperitivos, cócteles y ensaladas. También es ideal para acompañar el puré de patatas

A delicate texture with marine notes to refine aperitifs, cocktails and salads. Also a perfect match with mashed potatoes.



Huevos de trucha *Trout roe*

Deliciosos con blinis o como guarnición de un plato, estos huevos crujientes estallan en la boca. Disponibles en versión ahumada o ecológica

Delicious pairing on blinis or as a garnish to a dish, the crunchy texture of this roe explodes in the mouth. Also available smoked and organic.



Bottarga *Bottarga*

Originaria de la cuenca mediterránea, la bottarga le sorprenderá por su sutil y potente sabor marino.

Originally from the Mediterranean basin, bottarga will surprise you with its subtle and powerful marine taste.



CAVIAR DE NEUVIC

LYON

LE COMPTOIR - Boutique
84 rue du Président Edouard Herriot
69002 LYON
lyon@caviardeneuvic.com

NEUVIC

LE DOMAINE
La Grande Veyssière 24190 Neuvic
05 53 80 89 57
contact@caviardeneuvic.com

PARIS

LE COMPTOIR - Boutique
16 rue de l'Odéon - 75006 Paris
01 42 39 03 73
paris@caviardeneuvic.com

Contacto :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

BORDEAUX

LE COMPTOIR - Boutique & Restaurant
14, Passage Sarget - 33000 Bordeaux
05 57 59 54 86
bordeaux@caviardeneuvic.com

