

# CAVIAR NACARIÏ

El **Caviar Nacariï** se elabora en Les (Valle de Arán) a partir de los esturiones criados en agua del Río Garona, siguiendo un método iniciado hace más de 200 años.

Se realizan 2 extracciones al año, primavera y otoño, de acuerdo con los ciclos naturales de las hembras de esturión. Este respeto por la tradición, adaptada a las necesidades actuales, garantiza la calidad y excepcionalidad de las huevas de esturión de Caviar Nacariï.

El sabor de nuestro caviar es el propio de un Beluga (éste casi totalmente extinguido): intenso, perfumado y largo en boca. Su singularidad viene definida por ser un producto fresco (no pasteurizado), recién extraído. Por todos estos motivos el Caviar Nacariï ha obtenido en pocos años el más alto reconocimiento internacional.



## Características y formatos de producto



### CAVIAR

- Conservar entre -3 °C y 3 °C

**CAV-30MAD Lata maduración 30 g**

**Formato y presentación:** Lata metálica de 30 g con goma

**Caducidad:** 12 meses

**CAV-50MAD Lata maduración 50 g**

**Formato y presentación:** Lata metálica de 50 g con goma

**Caducidad:** 12 meses

**CAV-100MAD Lata maduración 110 g**

**Formato y presentación:** Lata metálica de 110 g con goma

**Caducidad:** 12 meses

### ESTURIÓN

- Conservar refrigerado

**CAV-EST1 Filete de esturión**

**Formato y presentación:** filete envasado al vacío

**Envase de aprox.** 800 g

**Caducidad:** 15 días

