

Caviar

Exclusivité WINDSOR





«Per Sé® est décliné en deux sélections, Per Sé® Or étant le plus exclusif pour avoir été élaboré avec les oeufs de la plus grande taille.»

L'origine de son nom nous indique d'ores et déjà que ce caviar a une personnalité propre qui touche naturellement au côté très personnel d'une dégustation. Avec un caractère iranien dans sa conception, c'est sans aucun doute notre produit le plus complexe, plein de nuances en bouche, pour des palais qui recherchent toutes les sensations d'un caviar très traditionnel. Elaboré à partir des procédés traditionnels iraniens, c'est avec cette recette que le caviar de l'esturgeon méditerranéen *A. naccarii*, exprime toute sa qualité spécifique.

Ses oeufs, légèrement salés, nous offrent une texture douce, laissant en bouche des registres longs aux saveurs de noix, de crème...

Le **caviar Per Sé®** est, selon la tradition iranienne, soigneusement affiné en boîtes d'origine (piston) durant une phase de maturation de 3 à 6 mois. Cet affinage et la palette de saveurs développées, font du **Caviar Per Sé®** un caviar « rond », qui rappellera à certains le monde quasi disparu du caviar iranien.

WINDSOR

restaurant • traiteur

Jan Schneiderwind

5, rue des Mérovingiens • L-8070 Bertrange • Luxembourg

Tél. : +352 26 39 93 | Fax : +352 26 39 93 93

info@windsor.lu • traiteur@windsor.lu



Vainqueur de la
Sélection Nationale



Boîte de 30 gr	47 €
Boîte de 50 gr	78 €
Boîte de 100 gr	156 €
Boîte de 250 gr	390 €
Boîte de 500 gr	779 €
Boîte de 1000 gr	1558 €
Boîte de 1800 gr	2805 €

