

PAYUSNAYA IKRA



Dans le passé, ce caviar était souvent considéré comme le caviar des connaisseurs.

Afin d'obtenir la bonne consistance et le goût recherché, trois ou quatre kilos de caviar en grains sont souvent nécessaires pour produire un kilo de caviar pressé.

A la Manufacture Prunier, nous avons décidé de renouer avec la tradition du caviar pressé, en proposant deux méthodes de préparation.

Préparé selon les méthodes Prunier, le caviar « Tradition » constitue 45% à 60% de la production totale de Prunier.

TRADITION



Ce délicieux caviar connaît une popularité croissante. Tout comme l'esturgeon de Sibérie dont il provient, ce caviar d'excellente qualité recèle un arôme très particulier, de plus en plus apprécié.

L'Acipenser Baeri de Sibérie est un des plus beaux esturgeons, comme ses cousins de la Mer Caspienne il peut atteindre 3 mètres de longueur et peser plusieurs centaines de kilos.

HERITAGE



Seulement 8-10% de la production de caviar Prunier peut être distinguée comme la sélection « Héritage ». Préparé selon les méthodes perses, ce caviar se distingue par ses grains de grande taille et de couleur claire, il était la suprême fierté de Prunier. A cause de sa rareté, le caviar « Héritage » ne pouvait figurer au menu de façon constante et était souvent considéré comme la réserve privée d'Emile Prunier.

PARIS



Les restaurants Prunier à Paris sont les seuls au monde à recevoir leur caviar 24 heures seulement après sa préparation. Sa faible teneur en sel a pour but d'en souligner la saveur, plutôt que sa conservation.

Pendant les deux semaines qui suivent la pêche, les œufs conservent une texture unique.

Chaque œuf garde 100% de sa teneur d'huile, ce qui confère au caviar un arôme inimitable et très particulier.

Avoir la possibilité de déguster un caviar une semaine après sa préparation est une incroyable expérience, une sensation exceptionnelle procurée par cette saveur exclusive, unique.

Une chaîne de production totalement séparée a été créée par la manufacture Prunier pour pouvoir pêcher, amener à maturation, préparer et expédier ce caviar en seulement 48 heures.

Le caviar est d'une saveur très douce deux semaines après sa préparation.

SAINT-JAMES



Elaboré en 1932 pour l'inauguration du restaurant Prunier de la rue St James à Londres.

Préparé avec du borax et avec une faible teneur en sel, le caviar Prunier St James atteint une parfaite maturation deux mois après la pêche.

La production du caviar « Saint James » est guidée par le goût de la clientèle noble du restaurant de Londres, qui accueille fréquemment rois, reines et chefs d'États.

GOÛT AMÉRICAIN



Cette préparation de caviar particulière, également connue sous l'appellation de « pur sel » ou « Malossol », est une des pièces maîtresses de la production de caviar Prunier.

Une élaboration spéciale et une teneur en sel unique lui confèrent sa richesse de caractère.

Le « Goût Américain » rend hommage à l'époque où Prunier produisait ce caviar à la saveur particulière de Bélouga pour ses clients d'outre-mer, en Amérique et au Japon.

Les pilotes Nungesser et Coli emportent d'ailleurs une boîte de « Goût Américain » lors de leur vol historique transatlantique en 1927.