

Bellor, du caviar à l'or fin

0



A l'approche des fêtes de fin d'année, le foie gras, le champagne, les huitres et le caviar reprennent les têtes de gondoles, les dégustations et les publicités. Nous avons déjà parlé, il y a quelques temps de [caviar](#). Mais savez -vous que le caviar est le met le plus luxueux par excellence? Ces petits œufs d'esturgeon peuvent dépasser quelques dizaines de milliers d'euros le kilo.



Pour cette année, voici une variante qui monte le caviar au sommet de l'ultra-luxe. En effet, la maison [Bellor](#), connu pour son suprême caviar d'escargot, présente un caviar, dans lequel elle a incorporé, à la main, de l'or pur, 24 carats.



Le caviar Bellor est issu d'une des plus grandes esturgeonnière française, dont elle a choisi l'espèce *acipenser baeri*, pour sa qualité, son goût, sa couleur (de gris anthracite à gris clair) et pour la grosseur de ses grains (2,7mm)



Un véritable travail d'orfèvre pour un produit rare en édition très limitée, dont le prix vous sera communiqué sur demande, pour plus de renseignements : www.gold-caviar.com

[+](#) Share / Save   ...

Related posts:

1. [Du caviar dans mon cocktail ?](#)
2. [A croquer : une Porsche 911 en chocolat au lait](#)
3. [Veuve Clicquot: opération séduction auprès des bloggeurs](#)
4. [Grâce au Beaujolais, mettez des japonais dans votre vin !](#)
5. [Des chaussures à croquer !](#)