Revue de Presse hebdomadaire

NEUVIC : Caviar de Neuvic – L'épicerie Truffe



07 octobre 2024

Pour cette fin d'année, afin de rendre ses produits plus accessibles face à l'inflation alimentaire, le producteur français de caviar, basé à Neuvic en Dordogne, innove en lançant deux nouvelles gammes : la gamme Fusion et la gamme Truffe.

Démocratiser les produits d'exception a toujours été une priorité pour Laurent Deverlanges, PDG et fondateur de l'entreprise. Depuis le lancement du beurre de caviar, premier produit de l'épicerie, jusqu'à la gamme complète d'œufs, de beurres et de produits fumés, l'engagement de Caviar de Neuvic reste inchangé. Aujourd'hui, cette ambition se poursuit avec la création de la gamme Fusion.

L'épicerie Truffe

Neuvic l'Épicerie s'inspire de son terroir pour créer une collection de produits à base de truffes noires. Cette gamme associe la richesse aromatique de la truffe à des ingrédients de qualité, reflétant ainsi la gastronomie périgourdine. Chaque produit est élaboré pour mettre en avant les saveurs caractéristiques de la truffe noire, permettant aux amateurs de découvrir cet ingrédient dans diverses préparations. L'Épicerie Truffe de Neuvic offre une approche simple et authentique de la cuisine à base de truffes. Avec le Périgord pour légitimité, Caviar de Neuvic se fournit auprès

de petits producteurs indépendants pour garantir la qualité de ses produits.

Cette huile de pépin de raisin à la truffe noire est élaborée en collaboration avec notre partenaire local, le Moulin de la Veyssière, situé à seulement 300 mètres du Domaine. Fabriquée selon un savoir-faire ancestral depuis 1857, cette huile bénéficie d'une recette inédite qui associe l'huile de pépin de raisin à l'intensité aromatique de la truffe noire. Le goût neutre de l'huile de pépin de raisin permet de mettre en valeur les arômes distinctifs de la truffe noire, offrant une touche raffinée à vos assaisonnements. Ce produit est élaboré à base de Fleur de Sel de Guérande, de brisures de truffes déshydratées du Périgord (Tuber Melanosporum). La truffe noire dispose d'arômes très puissants et quelques brisures suffisent pour donner à la Fleur de Sel les parfums mythiques de la truffe. Caviar de Neuvic marie le beurre et la truffe.

10% de brisures de truffe noire du Périgord (Tuber Melanosporum) colorent légèrement un beurre de qualité. Le Beurre à la Truffe est élaboré directement au Domaine avec des brisures de truffes

noires du Périgord. Notre moutarde à la truffe noire, élaborée dans les locaux d'Apisphere situés à seulement 10 km du Domaine, est un produit authentique du Périgord. Réalisée à partir de graines françaises, dont plus de 50% proviennent de productions locales biologiques en Dordogne, cette moutarde se distingue par sa texture granuleuse, obtenue grâce à l'utilisation de deux types de graines de moutarde dans la recette.

Nous avons enrichi cette moutarde traditionnelle avec des brisures de truffe noire du Périgord. Aujourd'hui, plus de 50% des graines utilisées sont biologiques, cultivées à proximité de l'atelier d'Apisphère grâce à des partenariats avec des agriculteurs bio locaux. Le tarama au caviar est élaboré à base d'œufs de cabillaud fumés émulsionnés. Il se caractérise par sa texture légère et onctueuse et sa couleur beige-rosée. Un tarama de qualité supérieure se distingue par sa teneur en œufs, c'est pourquoi notre recette compte 40% d'œufs, sans colorant ajouté auquel nous incorporons des brisures de truffes noires du Périgord.

Source : https://presseagence.fr/neuvic-caviar-de-neuvic-lepicerie-truffe/