



Media: Palace Galerie
Date: December 2008

ZwyerCaviar ist die neue exklusive Kaviar-Marke aus der Schweiz, welche die Gourmet-Welt seit dem 1. Oktober bereichert. ZwyerCaviars Oscietra Flor de Sal Malassol Kaviar überzeugt durch die Veredelung mit patagonischem Gletscherwasser und dem exklusiven Meersalz Flor de Sal aus Portugal. Die Verarbeitung mit diesen edlen Ingredienzen ist ein absolutes Novum in der Kaviarherstellung. Die feine Textur und der ausbalancierte Geschmack dieses edelsten aller Meersalze sowie das frische patagonische Gletscherwasser verleihen dem ZwyerCaviar seine eigene ganz persönliche Note. Der grosse Rogen von ZwyerCaviars Oscietra Flor de Sal Malassol Kaviar stammt vom sibirischen Stör (*acipenser baerii*). Sein Glanz ist ein Kaleidoskop an Farben und das Korn ist angenehm saftig, mit einer unverkennbaren Note Haselnuss. Anhand regelmässiger Inspektionen und Begutachtung jedes einzelnen Fisches wird der lediglich hervorragende Rogen vom wahrlich aussergewöhnlichen Korn unterschieden, welches in der Folge Hand erlesen zum exklusiven ZwyerCaviar produziert wird. Für ZwyerCaviar wird der Rogen in seiner absoluten Höchststufe in Bezug auf Grösse, Geschmack, Farbe und Konsistenz gewonnen.

ZwyerCaviar is the new and exclusive brand of caviar from Switzerland which has been gracing the gourmet world since October 1st. ZwyerCaviar's Oscietra Flor de Sal Malassol Caviar is a compelling choice, thanks to its enhancement with glacier water from the Patagonian Andes and exclusive Flor de Sal sea salt from Portugal. Inclusion of these extra-special ingredients is a world first in caviar production: the fine texture and balanced flavour of this finest of sea salts and the fresh Patagonian mineral water lend ZwyerCaviar an entirely unique cachet. ZwyerCaviar's large-sized roe comes exclusively from the Russian and its sister sturgeon the Siberian sturgeon (*Acipenser baerii*). With a lustre containing a kaleidoscope of colours, it is delightfully succulent with an unmistakable hint of hazelnuts. As each fish is inspected and graded, distinctions are made between the merely superb roe, and the truly outstanding one, which is reserved for ZwyerCaviar: this is hand selected at its absolute peak of size, flavour, colour and texture when the sturgeons are at their most mature.



ZWYERCAVIAR
THE NEW DEFINITION OF CAVIAR



Media: Palace Galerie
Date: December 2008



Available exclusively:
www.zwyercaviar.ch

ZwyerCaviar GmbH
Speicherstrasse 11
9053 Teufen
Tel. +41 (0)71 333 40 00

