



Communiqué de presse – octobre 2009

Luxe... rareté... saveurs exceptionnelles... audace... respect...

(Re)-découvrir le caviar :

ZWYER CAVIAR met l'éthique au service de l'excellence

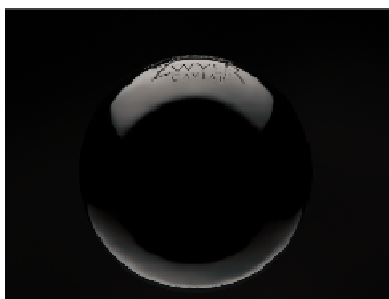
Les temps changent. L'éthique, l'écologie, le développement durable modifient profondément les modes de consommation. Le Caviar, produit millénaire, était resté jusqu'à ce jour en dehors de cette évolution.

Avec ZwyerCaviar, excellence et éthique ne font plus qu'un.

A l'approche des fêtes de fin d'année, ZwyerCaviar propose de découvrir le premier caviar éthique d'excellence, à offrir comme un cadeau rare ou à partager entre gourmets sur une table en fête.

Avis aux épicuriens « éco-citoyens » et amateurs d'un luxe « responsable » ! ZwyerCaviar sera proposé en avant-première à La Grande Epicerie de Paris dès le 16 novembre.

Produit de longues années de recherche et de développement, ZwyerCaviar possède des qualités gustatives égalées seulement par celles du meilleur caviar de la Mer Caspienne. Il doit son goût exceptionnel à une savante alchimie entre un processus d'élevage innovant, reproduisant les conditions de vie naturelles des esturgeons, et deux ingrédients de choix : la **Fleur de Sel d'Algarve** (Portugal) et l'**eau pure des glaciers de Patagonie**.



ZwyerCaviar et ses trésors

- « **Tentations de Caviar** », une jolie boîte, élégante et raffinée, contenant 10 grammes de ce caviar d'élevage super premium, accompagnée de sa cuillère faite main, pour un instant de plaisir intense en solo ou en duo (produit disponible à l'unité ou en coffret duo).
- la « **Perle Noire** », superbe écrin chic et avant-gardiste, joue sur la sobriété et le raffinement. Tel un objet d'art, elle magnifiera la décoration d'une table festive. Elle renferme 125 gr de ZwyerCaviar. La Perle Noire, c'est faire plaisir et se faire plaisir avec un produit d'exception, innovant et original.

Le premier caviar éthique d'excellence

De produits d'exception, les œufs d'esturgeon sont devenus ces dernières années de plus en plus controversés. En cause, la pêche excessive, la pollution, la réduction de l'espace vital et l'aménagement des cours d'eau, sans oublier les trafics en tout genre.

Entreprise familiale suisse lancée en 2008, **ZwyerCaviar** propose aujourd'hui une alternative répondant aux plus hautes exigences éthiques et écologiques : **un caviar d'élevage de première qualité, super-premium, respectant à la fois les hommes et l'environnement dans une approche globale et transparente de sa production.**

Rendez-vous à la Grande Epicerie de Paris à partir du 16 novembre !

ZwyerCaviar, à partir de 49,50€ - disponible à La Grande Epicerie et sur www.zwyercaviar.com

Pour toute information : 01 47 20 53 36

Service de presse

Clementine Communication

Gersende Boulte et Jean-Sébastien Tisserand

Tél. : 0 820 20 12 72 / Port. : 06 42 07 15 09

gersende@clementinecom.com / jeansebastien@clementinecom.com