

# Caviar Nacarii presenta su propuesta para seducir en San Valentín

**En la búsqueda del regalo perfecto para el Día de San Valentín, Nacarii ofrece una experiencia culinaria inolvidable para sorprender en esta fecha tan señalada con la delicia más refinada**

En Les, el corazón de la Val D' Aran bañado por las cristalinas aguas del Río Garona, crecen de forma natural y sostenible los esturiones siberianos, de los que se elabora el Caviar Nacarii, siguiendo el método milenario de los maestros iraníes.

Conocido como el "oro negro" de la gastronomía, el caviar siempre ha sido símbolo de lujo y elegancia, Nacarii elabora un caviar fresco, no pasteurizado, que evoluciona con el tiempo, ofreciendo diferentes sensaciones según el punto de maduración en el que se consuma.

Nacarii es el primer productor de caviar que cuenta con las certificaciones más exigentes de calidad, seguridad alimentaria y gestión ambiental, y ha sido reconocido en diversas ocasiones con el Galardón más reconocido en el mundo gastronómico, Superior Taste Award

Nacarii elabora 3 gamas de caviar, según sea el calibre de la hueva de esturión.

TRADICIÓN - Calibre 2,5 y 3 milímetros (disponible en formato de 10, 30, 50, 100, 250, 500 gramos y de 1 kg. precio a partir de 22€

SELECCIÓN - Calibre 3 y 3,5 milímetros (disponible en formato de 10, 30, 50, 100, 250, 500 gramos y de 1 kg.) precio a partir de 28€

PREMIUM - Calibre 3,8 y 3,9 milímetros (disponible en formato de 30, 50, 100, 250, 500 gramos y de 1 kg.) precio a partir de 110€

Se puede disfrutar de la experiencia inigualable Nacarii en la comodidad del hogar comprando las diferentes variedades en <https://www.caviarnacarii.com/tienda/> o en sus Nacarii Stores ubicados en Viella y Barcelona, donde se ofrecen diferentes tipos de degustaciones donde además de conocer el Ritual del Caviar se puede probar el sabor intenso y exclusivo de los lomos de esturión ahumados al estilo finlandés.

"Este San Valentín triunfa con Nacarii, el regalo perfecto para una celebración inolvidable".

**Datos de contacto:**

MIREIA GARCIA

CONSULTORES MGM

639717912

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>