



BLACK RIVER CAVIAR

CAVIAR URUGUAYO PARA EL GUSTO FRANCÉS

24 de marzo de 2017

El pasado 21 de marzo, en el marco del evento mundial Goût de France, Black River Caviar estuvo presente en el menú degustación del restaurante FOC, de la mano del chef Martín Lavecchia.

En el marco del *Goût de France*, un evento de alcance mundial en el que a 2.000 chefs de los cinco continentes se les presenta el desafío de diseñar un menú especial para celebrar la cocina francesa, el restaurante FOC fue testigo de una distendida velada organizada por la Embajada de Francia en Montevideo, abierta al público y a la que asistieron cerca de 50 comensales. *Black River Caviar* estuvo presente en calidad de sponsor especial.

Para la ocasión, el chef Martín Lavecchia ideó un variado y original menú degustación, consistente en seis pasos. Nuestro caviar pudo ser degustado en uno de los platos: una corvina fresca cocida al vapor con manteca blanca, espinacas, salsa *velouté* y caviar. La aceptación del producto por parte de los comensales fue excelente.

Para *Black River Caviar* es un privilegio poder haber sido parte de una ocasión como el *Goût de France*, una celebración de la gastronomía más refinada del mundo, especialmente de la mano del reconocido chef Martín Lavecchia, un referente local de la alta gastronomía.

