



BLACK RIVER CAVIAR

CHOCOLATE Y CAVIAR: INNOVACIÓN EN SABORES

8 de abril de 2016

La fusión del caviar con el chocolate está en el centro de atención del mundo gastronómico. Black River Caviar innovó en este sentido hace más de dos años, con su bombón de chocolate blanco relleno de crema de limón y caviar.

El caviar ha sido siempre un producto muy valorado por los chefs a la hora de crear nuevos y exóticos sabores. Tal es el caso de Dominique Persoone, un reconocido chef y *chocolatier* belga, que ideó un praliné gourmet a base de chocolate belga y caviar, para ser degustado en ocasiones especiales. La familia real de Qatar ya adquirió diez cajas del producto y otros han manifestado su interés.

Una vez más, el caviar prueba ser un producto ideal para la experimentación

culinaria. En *Black River Caviar* constantemente buscamos desarrollar nuevos sabores que potencien el protagonismo de nuestro producto, como sucede con *Platinum Station*, una propuesta que, entre varios bocados que resaltan y dan un lugar protagónico al sabor del caviar, ofrece un delicado bombón de chocolate blanco relleno de crema de limón y caviar.

Cuando el mundo gastronómico mira a Bélgica por su innovación, en *Black River Caviar* nos enorgullece sentir que nuestros productos responden a las tendencias a nivel mundial, ya que hace más de dos años ofrecemos este delicioso bombón que no deja de impresionar a nuestros clientes.

