

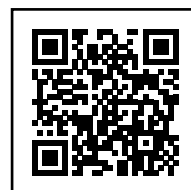
FRANCE - 2025 PROFESSIONNELS

Cave, épicerie, poissonnerie

Application au 17 Mars 2025



ADC SELECTION
1-7 rue Henri de France 95870 Bezons
+33 1 71 68 72 84 | +33 6 40 77 04 91
commande@adc-selection.com | contact@kasnodar-caviar.com



www.kasnodar-caviar.com

Démocratiser le caviar

auprès de toutes les générations

■ Kasnodar Caviar, une modernité et une accessibilité revendiquées

L'objectif de Kasnodar Caviar est de désacraliser et de démocratiser le caviar auprès du plus grand nombre. Grâce à son excellent rapport qualité-prix du fait de l'internalisation de la production, la marque propose des boîtes de 10g et 20g permettant aux curieux, jeunes ou gastronomes de s'offrir une expérience de dégustation raffinée à un prix abordable. La qualité de Kasnodar Caviar est excellente car les esturgeons proviennent de la ferme Acipenser où le bien-être animal est une priorité. Outre le Baeri Caviar décliné en deux recettes : la Black Edition pour une dégustation classique et intense et la White Edition pour plus de légèreté ; Kasnodar Caviar propose également le Caviar Oscietre, reconnu comme le favori des Chefs avec des grains bruns à dorés aux douces notes de noisettes ainsi que le Persicus exclusivement proposé aux professionnels de la restauration.

■ Acipenser, une ferme unique

Perché à 1400 mètres d'altitude, à une soixantaine de kilomètres à l'est d'Antananarivo, le lac de Mantsoa s'étend sur une surface de plus de 2000 hectares. Alimenté uniquement par les eaux de pluie, loin de toute pollution ou d'industrie, il offre une eau fraîche d'une extrême pureté. Un écrin vierge naturellement parfait pour l'élevage des esturgeons permettant ainsi la réalisation de caviars d'exception.

Acipenser est une des rares fermes dans le monde à produire l'aliment des esturgeons, leur offrant ainsi le meilleur équilibre nutritionnel. Cette provende est réalisée à 80% de matières premières locales et sont garanties sans OGM.

www.acipenser-madagascar.com

■ L'histoire identitaire de Kasnodar Caviar

Créée en 2018, Kasnodar Caviar rend hommage au voyage et à la découverte. Deux pays ont formé son identité : la Russie, berceau mondial du caviar et Madagascar, l'île aux mille et une merveilles de la nature. Historiquement, les oeufs fécondés de la ferme Acipenser proviennent de la ville de Krasnodar, située au sud de la Russie. Après un long périple, ces oeufs sont accueillis au sein de l'écloserie de la ferme afin de donner naissance aux alevins d'esturgeons qui permettront à terme de produire le caviar de Madagascar. Un véritable exploit puisque le caviar de Madagascar est le premier d'Afrique et de l'Océan Indien. La couleur terracotta identitaire à Kasnodar Caviar rend hommage à la latérite qui colore les plateaux de la Grande Île aussi appelée « Île Rouge ».

■ Nos engagements sociétaux et environnementaux

Dès son implantation, la ferme a réfléchi aux moyens de limiter le plus possible son impact sur l'environnement. Du choix des matériaux utilisés pour la construction des bâtiments, à la fabrication internalisée des aliments issus de l'agriculture locale pour les esturgeons et des filets d'élevage, en passant par la production d'électricité au moyen de panneaux solaires, tout a été pensé dans un esprit éco-responsable. Cet engagement est officiellement validé par l'obtention de la certification ISO 14001 version 2015 par le groupe SOCOTEC.

Engagée depuis sa création dans des actions sociétales, Kasnodar Caviar et la ferme Acipenser souhaitent faire la différence localement à travers des formations continues variées, des donations de poisson aux orphelinats, rempoissonnement du lac...

Intégration horizontale et verticale

maîtrise totale de la chaîne de valeurs

De nombreux métiers sont intégrés, depuis la naissance de l'esturgeon jusqu'à la dégustation du caviar, assurant ainsi un contrôle complet de l'œuf à l'œuf.

ÉLEVAGE



ŒUFS FÉCONDÉS

Naissance des œufs fécondés à Madagascar.



ECLOSERIE

Maternité pour poisson pour leurs premières semaines de vie.



REPRODUCTION

Laboratoire spécialisé dans la reproduction d'esturgeon.



PROVENDE

Fabrication de la nourriture pour esturgeon avec 80% de matières premières locales.



PRODUCTION DE FILETS

Production de filets pour structure d'élevage.

PRODUCTION



ALIMENTATION DES COLLABORATEURS

Repas variés pour les 300 collaborateurs grâce à la chair d'esturgeon et le potager de 2000m2 de la ferme.



DON AUX ORPHELINATS

Don annuel de 9 tonnes de chair d'esturgeon aux orphelinats de la capitale malgache.

DISTRIBUTION



MARKETING & COMMUNICATION

Support Marketing et Communication pour répondre aux besoins événementiels et commerciaux.

KASNODAR ■ CAVIAR ■

BAERI

Caviar d'élevage - *Acipenser Baerii* - Origine Madagascar

DESSCRIPTIF	POIDS NET	DLC	TARIF DE BASE HT	TARIF AU KG HT	TARIF PUBLIC CONSEILLÉ TTC
	10g	2/3 mois	7.30 €	730.00 €	15.00 €
	20g		14.60 €		30.00 €
	30g		20.85 €		42.00 €
	50g		34.75 €	695.00 €	70.00 €
	100g		69.50 €		140.00 €
	250g		173.75 €		350.00 €
	500g		347.50 €		700.00 €

Le caviar Baeri est décliné en deux recettes : Le « White » pour des grains au goût d'iode léger. Le « Black » pour un caviar de caractère.

OSCIÈTRE

Caviar d'élevage - *Acipenser Gueldenstaedtii* - Origine Madagascar

DESSCRIPTIF	POIDS NET	DLC	TARIF DE BASE HT	TARIF AU KG HT	TARIF PUBLIC CONSEILLÉ TTC
	10g	2/3 mois	8.50 €	850.00 €	22.50 €
	20g		17.00 €		45.00 €
	30g		24.30 €		63.00 €
	50g		40.50 €	810.00 €	105.00 €
	100g		81.00 €		210.00 €
	250g		202.50 €		525.00 €
	500g		405.00 €		1,050.00 €

PERSICUS

TARIF DÉCOUVERTE 2025

Caviar d'élevage - *Acipenser Persicus* - Origine Madagascar

DESSCRIPTIF	POIDS NET	DLC	TARIF DE BASE HT	TARIF AU KG HT	TARIF PUBLIC CONSEILLÉ TTC
	10g	2/3 mois	9.35 €	935.00 €	23.50 €
	20g		18.70 €		47.00 €
	30g		26.70 €		66.00 €
	50g		44.50 €	890.00 €	110.00 €
	100g		89.00 €		220.00 €
	250g		222.50 €		550.00 €
	500g		445.00 €		1,100.00 €

Franco de livraison : 280,00 € HT

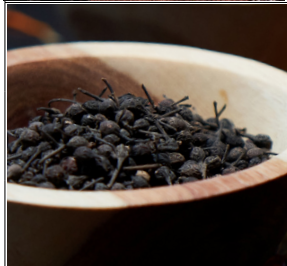
ACCESSOIRES

Rituel de dégustation

DESCRIPTIF		ADAPTÉ À	TARIF PROFESSIONNEL HT
	<i>Coupelle en nacre</i>	Dégustation du Kasnodar Caviar	7.00 €
	<i>Cuillère en nacre</i>	Dégustation du Kasnodar Caviar	4.00 €
	<i>Clé à caviar</i>	Ouverture de la boîte Kasnodar Caviar	6.00 €

EPICES DE MADAGASCAR

Vanille Gourmet & Poivre Sauvage

DESCRIPTIF		TAILLE	DDM*	CONDITIONNEMENT POIDS NET	PRIX PAR KG HT
	<i>Vanille gourmet</i>	15,5 à 20 cm	18 mois	250 g	250.00 €
				500 g	235.00 €
				1 kg	205.00 €
	<i>Poivre noir sauvage</i>		24 mois	250 g	95.00 €
				500 g	85.00 €
				1 kg	69.00 €

*Date de durabilité minimale garantie à condition que le produit soit conservé dans son emballage sous-vide.

Le prix de la vanille est sujet à des fluctuations et pourrait évoluer au cours de l'année.

- Conditions de stockage : endroit sec, à l'abri de la lumière
- Conditionnement sous vide

Franco de livraison : 280,00 € HT

CONDITIONS DE LIVRAISON

Franco de livraison sur l'ensemble des produits en catalogue (caviar et épices) : 280,00 € HT

Livraison Caviar

- Prix Ex-works Paris.
- Conditions de stockage : 0° à 4°C.
- Livraison via **Chronofresh** (hors Corse) **sous 24h** pour les commandes reçues **avant 12h00**, et **sous 48h** pour les commandes reçues **après 12h00**;
Frais de livraison : 25,00 € HT
Franco de livraison sur l'ensemble des produits en catalogue (caviar et épices) : **280,00 € HT**, uniquement pour les envois **Chronofresh**.
- Livraison par coursier Paris intramuros et villes limitrophes, du lundi au vendredi, hors jours fériés :
Livraison le jour de la commande (**sous 4h**) : **65 €**
Livraison très urgente (**sous 2h**) ou entre 18h-20h : **100 €**
- Livraison par **coursier Paris banlieue**, du lundi au vendredi, hors jours fériés : sur cotation (**entre 80-200 €**)
- Commandes à réaliser par mail à l'adresse **commande@adc-selection.com**, par téléphone au : +33 1 84 60 23 41 ou par Whatsapp au : +33 7 45 89 27 92.

Livraison Épices

- Prix Ex-works Paris.
- Livraison **Chronopost** en France **sous 24/48h** (hors Corse)
- De 250g à 1kg : 12.5 € HT
- De 2 kg à 5 kg : 15 € HT
- De 6 kg à 10 kg : 20 € HT
- Autres destinations : cotation sur demande

La ferme Acipense élève plus de **500 tonnes d'esturgeons** répartis sur deux sites.

Le **site terre** : **dix-neuf grands bassins**, une éclosierie, une zone dédiée au pré-grossissement, une provenderie et un atelier de transformation sur un site d'une surface de 8 hectares, bordée par le lac de Mantsoa.

Le **site lac** : Ce même lac comprend environ **une cinquantaine de structures géantes** de 25m de diamètre, qui accueille les esturgeons lorsqu'ils atteignent le poids d'1,5 kilo.

