

# ANCRÉE

---

CONDIMENT GASTRONOMIQUE MARIN

---





Ce condiment gastronomique marin  
d'un nouveau genre

apporte une nouvelle proposition de valeur  
raffinée, engagée et française  
au sein de l'assiette

pour offrir une expérience gustative mémorable  
à coût maîtrisé, toute l'année.

## CLEAN LABEL

100% naturel, sans  
additif ni conservateur

## FRANÇAIS

Fabrication artisanale à  
partir de graines de chia  
bio Ile-de-France et  
d'algues bretonnes



## CONSERVATION LONGUE

DDM 24 mois  
à T° ambiante

L'EXCELLENCE DURABLE



**APÉRITIF**  
**ENTRÉE**  
**PLAT**  
**FROMAGE**  
**DESSERT**

# NOS SAVEURS



IODÉ



ACIDULÉ



WASABI



TRUFFÉ  
TRUFFES NOIRES 3%

# TARIFS HT 2026

**IODÉ**

**ACIDULÉ**

**WASABI**

**TRUFFÉ**

45g  
(pot verre)

**5,2€**

**6,4€**

**6,4€**

**8,3€**

500g  
(poche)

**37,5€**

**40€**

**40€**

**42,5€**

1kg  
(poche)

**70€**

**75€**

**75€**

**80€**

# L'UNIQUE CAVIAR VÉGÉTAL FRANÇAIS



*« Goût plus doux que le vrai caviar.  
C'est une bonne alternative »*

HÉLÈNE C.

# Ils nous font confiance



LA GRANDE  
EPICERIE **PARIS**



Lucille

Emilie



**Nous sommes les fondatrices d'ANCRÉE,  
le caviar végétal français.**

**Nos recettes raffinées et inédites  
sont au service de l'alimentation de demain**

**à travers des expériences de dégustation  
uniques, ludiques, immersives.**

# ANCRÉE

[emilie@ancree.com](mailto:emilie@ancree.com)

[@ancree.caviar](#)

[www.ancree.com](http://www.ancree.com)