



Information à l'intention des médias

Caviarist.com – Le blog sur le caviar le plus complet du monde

Teufen, février 2009. Toutes les connaissances et le savoir-faire acquis par Roger Zwyer en travaillant pour ZwyerCaviar lui ont permis de mettre en ligne ce qui est certainement le blog sur le caviar le plus complet au monde : caviarist.com.

Dans ce blog, Roger Zwyer donne un grand nombre d'informations qui pourront intéresser tant les connaisseurs que ceux qui viennent de découvrir ce mets merveilleux. Sur caviarist.com, vous pourrez trouver tout ce qu'il faut savoir sur le caviar : son histoire, comment le consommer, ainsi que l'actualité du monde du caviar. Ce blog réserve bien évidemment une place de choix aux activités de ZwyerCaviar. Les entrées du blog, en restant relativement synthétiques, proposent des textes et des contenus multimédias à la fois informatifs et divertissants.

Roger Zwyer vit entre Buenos Aires et l'Uruguay, où il supervise personnellement la production du caviar. Dès la création de ZwyerCaviar, il s'est transféré en Amérique latine. Il a donc pu commencer immédiatement à collaborer avec l'entreprise Esturiones del Rio Negro qui est le partenaire uruguayen de ZwyerCaviar Sarl. C'est à cette occasion qu'il a eu l'opportunité d'approfondir ses connaissances sur la production et l'affinage du caviar.

A la rubrique "Uncategorized" de caviarist.com, les visiteurs pourront prendre connaissance de la liste des établissements qui viennent d'ajouter le ZwyerCaviar à leur carte. C'est par exemple le cas à St. Moritz de l'Hotel Carlton, du restaurant de montagne El Paradiso et du restaurant/bar Cascade. A Zürich, l'Hotel Park Hyatt propose non seulement du ZwyerCaviar à ses hôtes dans le cadre de son restaurant, mais aussi dans les minibars de ses chambres. D'autres établissements choisis vont bientôt venir s'ajouter à cette liste et Roger Zwyer ne manquera pas de garder son blog à jour.



ZwyerCaviar Sarl

ZwyerCaviar Sarl est une jeune entreprise familiale fondée en septembre 2007 à Teufen, dans le canton d'Appenzell. Le but qu'elle s'était fixée, produire et commercialiser un caviar de qualité supérieure dans le respect de l'environnement, est une réalité depuis le 1er octobre 2008. En effet, il est désormais possible de commander du ZwyerCaviar à la boutique en ligne de la marque et plusieurs grands restaurateurs suisses ont commencé à servir ce caviar exceptionnel. ZwyerCaviar se distingue par sa volonté d'innover, que ce soit par l'utilisation de la fleur de sel du Portugal et de l'eau des glaciers de la Patagonie lors de l'affinage, la production du caviar dans l'hémisphère Sud ou cet emballage élégant, fonctionnel et novateur qu'est la "Black Pearl". Par ailleurs, il convient de souligner que toutes les activités de ZwyerCaviar respectent les principes de la protection de la nature et du développement durable.

Si vous souhaitez de plus amples informations ou si vous avez besoin d'images (média) :

Simone Wasserfallen et Cornelia Kraemer, Relations médias pour ZwyerCaviar Sarl

c/o Gretz Communications AG, Zaehringerstrasse 16, 3012 Berne

Tél. : 031 300 30 70, fax : 031 300 30 77

E-mail: info@gretzcom.ch, Internet: www.zwyercaviar.ch