

Saphira, VILLAGE VIP BOCUSE D'OR



La Saphira est mise à l'honneur dans le village VIP des Bocuse d'Or par Nestlé Professional, Partenaire du concours ayant eu lieu SIRHA 2011.

La Saphira est un produit d'excellence sélectionné pour le menu haute cuisine du Culinary Lounge préparé par le chef **Christophe Roure** (Meilleur Ouvrier de France 2007 et 2 étoiles Michelin) à l'occasion de ce salon qui est la scène mondiale des tendances culinaires.

Le chef Christophe Roure s'est passionné pour la beauté, le goût et la texture de la Saphira et l'a présentée aux invités VIP dans une recette sublime et succulente et très appréciée : *'Grosse crevette Saphira pochée dans un bouillon d'infusion, petits artichauts violets, la pince en beignet'*

A propos de la Saphira

La Saphira est un produit rare et d'exception. C'est l'une des plus grandes crevettes au monde. Elle allie un goût unique, subtil, comparable à celui de la langouste et une chair délicate et légèrement croquante, inégalable. De plus son fabuleux corail orange en fait déjà un produit très prisé des fins gourmets

La Saphira tire son nom de ses magnifiques pinces d'un bleu intense tel le saphir dont elle se pare à l'âge adulte. A la cuisson celles-ci se modifient pour revêtir un rouge flamboyant.

La Saphira est aussi appelée *'macrobrachium rosenbergii'*. Il s'agit d'une crevette rare et surprenante, tant par sa taille que par sa culture en zone tropicale et en eau douce. Elle puise ses origines ancestrales dans le delta du Mékong où elle est élevée en très faible quantité. Son élevage demande beaucoup de temps, de soins minutieux et d'investissement....

La Saphira est un produit haut de gamme qui se destine à la restauration gastronomique française et internationale. Présentée dans un écrin individuel, chaque Saphira fait l'objet de la plus grande attention lors de sa congélation et de son conditionnement IQF.



A propos d'Aquaprawna

Aquaprawna est une aventure familiale née d'une passion qui aspire à réunir les meilleures traditions gastronomiques de l'orient et de l'occident en valorisant les produits des terroirs.

Dans le respect de nos valeurs, nous avons ainsi mis en place une filière de qualité permettant de faire découvrir dès 2010, au monde de la haute gastronomie internationale, une crevette haut de gamme élevée de manière durable et responsable au Vietnam.

Contact :

M. Minh-Sang VO
Tél : +33(0)9 50 74 37 28
minhsang.vo@aquaprawna.com
www.aquaprawna.com