

## Nr.2 Kaviar Ossetra | 100g

### OSSETRA STÖR

Nussig intensiver Geschmack und ein schönes Mundgefühl, das anhält und vollmundig ist - das sind die Merkmale unseres Ossetra Kaviars Nr. 2. Das Korn ist manchmal nicht viel größer als das des sibirischen Störs, jedoch ist es aromatischer und spiegelt mit seinem buttrigen Geschmack das typische Kaviararoma bestens wider.

**Korn:** von fast schwarz bis hin zu grün-braunen Schattierungen

**Geschmack:** nussig intensiv, vollmundig, buttrig, anhaltend

**Verwendungstipps:** Fleisch, Kartoffelpüree, Ei

[Zum Produkt](#)

### Nährwerte

#### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1019 kj
Brennwert kcal	244 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24 g
Salz	3 g

### Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

### Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Zertifizierung	Frischeparadies
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Fanggerätekategorie	Pelagische Schleppnetze - Andere (nicht spezifiziert)

Meeresfrüchte Art

Kaviar

Lagertemperatur

0-2°C

## Zutaten

STÖRROGEN, Salz, Konservierungsstoff Borax (E285)

## Inverkehrbringer

Gustav Rüsç GmbH & Co. KG

Altonaer Kaviar Import Haus Schmarjestraße 44 22767 Hamburg Deutschland