

Nr.1 Kaviar Imperial | 100g

AMUR STÖR

Das goldene bis bernsteinfarbene Korn ist das Erkennungsmerkmal des Kaviars vom Ossetra Stör. Fest und robust, ausdrucksvoll und intensiv im Geschmack mit der so oft gelobten und gewünschten nussigen Note. Damit findet dieser Kaviar besonders in der Spitzengastronomie viele Fans und punktet mit seinen hervorragenden optischen Eigenschaften.

Korn: goldenes bis bernsteinfarben, fest und robust

Geschmack: ausdrucksvoll, intensiv, nussig, buttrig, voller Fülle

Verwendungstipps: Fisch, Ei

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1322 kj
Brennwert kcal	316 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	5 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	28 g
Salz	3 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Zertifizierung	Frischeparadies
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Meeresfrüchte Art	Kaviar
Herkunft	China, Volksrepublik

Lagertemperatur

0-2°C

Zutaten

STÖRROGEN, Salz, Konservierungsstoff Borax (E285)

Inverkehrbringer

Gustav Rüsç GmbH & Co. KG

Altonaer Kaviar Import Haus Schmarjestaße 44 22767 Hamburg Deutschland