

Kaviar Forelle | 100g

Heide Forellen Kaviar: Kaviar aus deutschen Gewässern

Genuss pur aus nachhaltiger Aquakultur:

Entdecken Sie die exquisite Welt des Heide Forellen-Kaviars und tauchen Sie ein in ein Geschmackserlebnis der Extraklasse. Unser Kaviar stammt aus kontrollierter Aquakultur in Deutschland und überzeugt mit seiner feinen Textur, seinem mild-würzigen Aroma und seiner leuchtend orange-roten Farbe.

Einzigartige Qualität zum fairen Preis:

Der Heide Forellen-Kaviar ist eine preiswerte Alternative zu herkömmlichem Kaviar, ohne dabei Abstriche in Qualität und Geschmack zu machen. Lassen Sie sich verzaubern von der intensiven Geschmacksvielfalt und genießen Sie dieses exquisite Produkt mit gutem Gewissen.

Vielfältige Serviermöglichkeiten:

Der Heide Forellen-Kaviar eignet sich perfekt für den puren Genuss auf frischem Baguette oder Blinis. Verfeinern Sie Ihre Speisen mit dem exquisiten Rogen oder kreieren Sie raffinierte Vorspeisen und Canapés. Für ein besonders edles Geschmackserlebnis empfehlen wir die Kombination mit Crème fraîche oder Sauerrahm auf einem milden Salatblatt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	827 kj
Brennwert kcal	197 kcal
Fett	9.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.8 g
Kohlenhydrate	2.8 g
Eiweiß	26.1 g
Salz	3.4 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Deutschland

Meeresfrüchte Art	Kaviar
Zertifizierung	ASC
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

FORELLENROGEN, Salz

Inverkehrbringer

Altonaer Kaviar Import Haus
Schmarjestraße 44 22767 Hamburg Deutschland