

Nr.3 Kaviar Siberian | 100g

SIBIRISCHER STÖR

Mit dem sibirischen Stör begann die Störzucht und wurde seitdem immer weiter perfektioniert. So entstand auch unser Kaviar Nr. 3. Klarer, leicht herber Geschmack mit Jod Aromen und ein kleines, dunkles Korn, das im Mund ganz zart zergeht. Dieser Kaviar ist hervorragend für Einsteiger geeignet.

Korn: klein, dunkel, zartschalig

Geschmack: charaktervoll, jodiges Aroma, klar, leicht bitter

Verwendungstipps: Pasta, Butter, Kartoffel

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland, Italien
Zertifizierung	Frischeparadies
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Fanggerätekategorie	Pelagische Schleppnetze - Andere (nicht spezifiziert)
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Italien
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