

Kaviar Tobikko grün | 45g

AKI Tobikko Wasabi Kaviar: Ein Hauch von Luxus für Ihr Sushi

Erleben Sie die Raffinesse Japans mit AKI Tobikko Wasabi Kaviar:
Verleihen Sie Ihrem selbstgemachten Sushi den letzten Schliff mit dem AKI Tobikko Wasabi Kaviar. Unsere orangefarbenen Kaviarperlen aus wildem Fliegenfischrogen überzeugen durch ihren authentischen Wasabi-Geschmack, ihre feine Textur und ihre elegante Optik.

Ein Must-Have für Sushi-Liebhaber:
Zahlreiche Sushimeister der deutschen Spitzengastronomie schätzen den AKI Tobikko Wasabi Kaviar für seine einzigartige Qualität und seinen unverwechselbaren Geschmack. Die kleinen Perlen sorgen für ein raffiniertes Geschmackserlebnis und setzen Ihre Sushi-Kreationen perfekt in Szene.

Nachhaltiger Genuss aus Wildfang:
AKI Tobikko Wasabi Kaviar wird aus nachhaltig gefangenem Fliegenfischrogen hergestellt. Wir legen großen Wert auf einen verantwortungsvollen Umgang mit den Ressourcen und garantieren Ihnen ein Produkt mit höchstem Qualitätsanspruch.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	440 kj
Brennwert kcal	105 kcal
Fett	2.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	7.9 g
davon Zucker	5.6 g
Eiweiß	12 g
Salz	2.9 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Meeresfrüchte Art	Kaviar
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	71 Pazifik, West Zentral
Herkunft	Taiwan
Lagertemperatur	0-2°C

ROGEN vom fliegenden **FISCH** (*Cypselurus poeclopterus*) (95%), Zucker, Salz, Farbstoffe (E102, E110, E133), Wasabiaroma (Dextrin, Verdickungsmittel E414, Aroma, Trägerstoff E1520)

Inverkehrbringer

Gustav Rüsç GmbH & Co. KG
Altonaer Kaviar Import Haus Schmarjestaße 44 22767 Hamburg Deutschland