

Kaviar Ketalachs | 250g

Einzigartiger Genuss aus dem hohen Norden:

Entdecken Sie den unnachahmlichen Geschmack des wild gefangenen Keta Lachskaviars von AKI! Unsere großen, zartschaligen Orangenkörner werden nach traditioneller Malossol-Methode mild gesalzen und entfalten so ein intensives, fein-nussiges Aroma, das auf der Zunge zergeht.

Einzigartige Delikatesse und beliebte Zutat:

Unser Keta Lachskaviar eignet sich perfekt als edler Brotaufstrich, verfeinert Blinis und andere Vorspeisen oder ist als Ikura ein beliebter Bestandteil von Sushi. Lassen Sie sich von der Vielfalt dieses außergewöhnlichen Produkts überzeugen!

Nachhaltiger Genuss aus Alaska:

Der Keta Kaviar stammt vom Ketalachs, auch Hundslachs genannt, der im Wildfang vor der Küste Alaskas und im nordwestlichen Kanada gefangen wird. Die nachhaltige Fischerei und die schonende Verarbeitung garantieren ein Produkt von höchster Qualität.

Keta Lachskaviar von AKI – ein unvergessliches Geschmackserlebnis!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Meeresfrüchte Art	Kaviar
Fanggeräte-kategorie	Kiemennetze und vergleichbare Netze
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	67 Pazifik, Nordost
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

LACHSROGEN, Salz

Inverkehrbringer

Altonaer Kaviar Import Haus
Schmarjestraße 44 22767 Hamburg Deutschland