

# Kaviar Saibling | 100g

## Eine edle Rarität für Genießer:

Tauchen Sie ein in die Welt des exquisiten Geschmacks mit unserem Saiblingskaviar von AKI! Diese Spezialität und echte Rarität begeistert Feinschmecker mit seinem milden, butterartigen Aroma und seinen zartgoldenen Körnern, die an Forellenkaviar erinnern.

## Einzigartige Qualität:

Der Aki Saiblingskaviar wird nach höchsten Qualitätsstandards verarbeitet. Die schonende Verarbeitung und die traditionelle Malossol-Salzung unterstreichen den unverwechselbaren Geschmack des Saiblings und garantieren ein Produkt von höchster Güte.

**Vielseitigkeit für kulinarische Kreationen:** Der Saiblingskaviar von AKI ist ein wahrer Allrounder in der Küche. Genießen Sie ihn pur auf Blinis oder Cracker, verfeinern Sie damit Ihre Saucen und Suppen oder kreieren Sie außergewöhnliche Vorspeisen und Canapés. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten dieser Delikatesse.

## Pure Natur ohne Zusatzstoffe:

Aki Saiblingskaviar ist frei von Geschmacksverstärkern, Farb- und Konservierungsstoffen. So können Sie den reinen, natürlichen Geschmack des Saiblings in vollen Zügen genießen.

**Saiblingskaviar von AKI – ein unvergessliches Geschmackserlebnis für besondere Momente.**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Meeresfrüchte Art	Kaviar
Lagertemperatur	0-2°C

## Zutaten

Saiblingsrogen, Salz

## Inverkehrbringer

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