

Nr.2 Kaviar Ossetra | 100g

OSSETRA STÖR

Nussig intensiver Geschmack und ein schönes Mundgefühl, das anhält und vollmundig ist - das sind die Merkmale unseres Ossetra Kaviars Nr. 2. Das Korn ist manchmal nicht viel größer als das des sibirischen Störs, jedoch ist es aromatischer und spiegelt mit seinem buttrigen Geschmack das typische Kaviararoma bestens wider.

Korn: von fast schwarz bis hin zu grün-braunen Schattierungen

Geschmack: nussig intensiv, vollmundig, buttrig, anhaltend

Verwendungstipps: Fleisch, Kartoffelpüree, Ei

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Zertifizierung	Frischeparadies
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Fanggerätekatgorie	Pelagische Schleppnetze - Andere (nicht spezifiziert)
Meeresfrüchte Art	Kaviar
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

STÖRROGEN, Salz, Konservierungsstoff Borax (E285)

Inverkehrbringer

Gustav Rüsç GmbH & Co. KG

Altonaer Kaviar Import Haus Schmarjestaße 44 22767 Hamburg Deutschland