

# Nr.1 Kaviar Imperial | 100g

## AMUR STÖR

Das goldene bis bernsteinfarbene Korn ist das Erkennungsmerkmal des Kaviars vom Ossetra Stör. Fest und robust, ausdrucksvoll und intensiv im Geschmack mit der so oft gelobten und gewünschten nussigen Note. Damit findet dieser Kaviar besonders in der Spitzengastronomie viele Fans und punktet mit seinen hervorragenden optischen Eigenschaften.

**Korn:** goldenes bis bernsteinfarben, fest und robust

**Geschmack:** ausdrucksvoll, intensiv, nussig, buttrig, voller Fülle

**Verwendungstipps:** Fisch, Ei

[Zum Produkt](#)

### Nährwerte

### Allergene

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

### Sonstige Angaben

Zertifizierung	Frischeparadies
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Meeresfrüchte Art	Kaviar
Herkunft	China, Volksrepublik
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