

Kaviar Masago orange | 100g

Entdecken Sie den authentischen Geschmack Japans mit echten Fliegenfischrogen, der bei Sushi-Kennern weltweit beliebt ist.

Höchste Qualität für unvergesslichen Genuss:

Tobikko Kaviar Soja von Aki wird mit Sorgfalt hergestellt und überzeugt durch seine einzigartige Textur und seinen milden Soja-Geschmack.

Perfekt zum Verfeinern Ihrer Sushi-Kreationen:

Ob Nigiri, Maki oder Temaki - Tobikko Kaviar Soja setzt Ihren Sushi-Kreationen die Krone auf und sorgt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Ein Hauch von Luxus für jede Speise:

Verzieren Sie Ihre Vorspeisen, Salate oder Suppen mit edlem Tobikko Kaviar und verleihen Sie ihnen einen Hauch von Luxus und Raffinesse.

AKI Tobikko Kaviar - die perfekte Wahl für alle, die höchsten Wert auf Qualität und Geschmack legen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
--------------------	------------------------------

Meeresfrüchte Art	Kaviar
-------------------	--------

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Subfangzone 27.3 - Skagerrak, Kattegat, Sound, Beltsee und Ostsee
---------------------------------------	---

Fanggeräte-kategorie	Umschließungsnetze und Hebenetze
----------------------	----------------------------------

Lagertemperatur	0-2°C
-----------------	-------

Zutaten

CAPELINROGEN (87 %), Zucker, Salz, **SOJA**, Stabilisator (E413), Säuerungsmittel (E330), Konservierungsstoffe (E 202, E 211), Farbstoffe (E160a, E120)

Inverkehrbringer

Altonaer Kaviar Import Haus
Schmarjestraße 44 22767 Hamburg Deutschland