

Kaviar Masago grün | 100g

AKI Masago Kaviar - Grünes Geschmackserlebnis aus Island

Erleben Sie die Frische des Meeres mit AKI Masago Kaviar:

Tauchen Sie ein in die Welt des AKI Masago Kaviars und entdecken Sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Unsere grünen Kaviarperlen aus wildem Capelin aus Island bestechen durch ihre intensive Farbe, ihren authentischen Wasabi-Geschmack und ihre feine Textur.

Perfekt für Sushi und Sandwiches:

Der AKI Masago Kaviar eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Sushi und Sandwiches. Seine leicht klebrige Konsistenz sorgt dafür, dass die kleinen Perlen perfekt auf dem Reis oder Brot haften bleiben. Der würzige Wasabi-Geschmack verleiht Ihren Kreationen eine raffinierte Note und rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab.

Nachhaltiger Genuss aus Wildfang:

Unser AKI Masago Kaviar wird aus nachhaltig gefangenem Capelin aus Island hergestellt. Wir legen großen Wert auf einen verantwortungsvollen Umgang mit den Ressourcen und garantieren Ihnen ein Produkt mit höchstem Qualitätsanspruch.

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten:

Der AKI Masago Kaviar lässt sich vielseitig verwenden. Neben Sushi und Sandwiches eignet er sich auch hervorragend als Garnitur für Vorspeisen, Salate oder Dips. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und verfeinern Sie Ihre Gerichte mit unseren grünen Kaviarperlen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Subfangzone 27.3 - Skagerrak, Kattegat, Sound, Beltsee und Ostsee
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Meeresfrüchte Art	Kaviar
Fanggerätekategorie	Umschließungsnetze und Hebenetze
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

CAPELINROGEN (75 %), Salz, Zucker, Wasabi-Aroma, Wasabi, Stabilisator (E413), Säuerungsmittel (E330), Konservierungsstoffe (E 202, E211), Farbstoffe (E102, E133)

Inverkehrbringer

Altonaer Kaviar Import Haus
Schmarjestraße 44 22767 Hamburg Deutschland