

Nr.0 Kaviar Beluga | 100g

BELUGA STÖR

Das stahlgraue bis schwarze Korn des Beluga ist eine der größeren Kaviarsorten. Es schmeckt fein cremig, mild und klar nach Meer. Das Aroma bleibt lange am Gaumen und macht ihn damit zu unserem Besten Kaviar. Beim Beluga Kaviar ist vor allem die sorgfältige Auswahl der Qualitäten wichtig und macht ihn unter anderem deshalb auch zum Hochpreisigsten.

Korn: Stahlgrau bis schwarz

Geschmack: fein cremig, mild, nussig, klar, nach Meer, lang anhaltend

Verwendungstipps: Blini, Creme Fraiche, Ei

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Zertifizierung	Frischeparadies
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Italien
Meeresfrüchte Art	Kaviar
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

STOEROGEN, Salz, Konservierungsstoff (E285)

Inverkehrbringer

Altonaer Kaviar Import Haus
Schmarjestraße 44 22767 Hamburg Deutschland