

Oona Baeri Traditional Kaviar - No 103 | 125g

OONA - Schweizer Alpenkaviar: Einzigartiger Genuss aus kristallklarem Bergquellwasser

Entdecken Sie OONA, den ersten Schweizer Kaviar von Stören, die in natürlich warmem Bergquellwasser aufwachsen. Inspiriert vom keltischen Wort "Oona", welches das Einzige und Wahre repräsentiert, verkörpert dieser Kaviar pure Exklusivität und unvergleichlichen Geschmack.

OONA - Einzigartige Qualität aus den Schweizer Alpen:

Aufzucht in kristallklarem Bergquellwasser: Die Störe von OONA gedeihen in einem einzigartigen Ökosystem, umgeben von majestätischen Alpen und gespeist von reinstem Bergquellwasser.

Nachhaltige Kaviarproduktion: OONA ist dem Prinzip der Nachhaltigkeit verpflichtet und garantiert eine verantwortungsvolle und schonende Kaviargewinnung.

Unvergleichlicher Geschmack: OONA Kaviar zeichnet sich durch ein fein-nussiges Aroma, eine zarte Textur und eine unvergleichliche Frische aus.

OONA - Einzigartige Momente: OONA Kaviar ist mehr als nur ein kulinarisches Erlebnis. Er ist Ausdruck von Luxus, Raffinesse und der Wertschätzung für einzigartige Produkte. Ob als Krönung eines Gourmetmenüs, für besondere Anlässe oder einfach zum puren Genuss - OONA Kaviar zelebriert jeden Augenblick.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

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

Zutaten

ROGEN vom **STÖR** (96%), Schweizer Steinsalz ohne Zusatzstoffe

Inverkehrbringer

Tropenhaus Frutigen
Division der Coop Gesellschaft Tropenhausweg 1 3714 Frutigen Schweiz