Caviar Calvisius da Vinci 10g

Calvisius verbindet italienische Tradition mit nachhaltigen Technologien. Mehr als vierzig Jahre liegt die Produktion in den Händen der vier passionierten Caviar Masters, die über die Top Auswahl und Verarbeitung entscheiden. Die Calvisius Farm ist Mitte der 70er Jahre gegründet worden – sie sind Züchter und Verarbeiter zugleich und haben somit die Kontrolle über jeden Schritt der Caviargewinnung . Das macht den Calvisius Caviar so unverwechselbar – rein im Geschmack und außergewöhnlich in der Qualität.
Der Da Vinci Caviar kommt von dem adriatischem Stör, einer italienischen Art , die typisch ist für die Adria. Der Caviar mit seinem frischen und intensivem Geschmack hat eine sehr glatte Konsistenz mit einer klaren Farbe von braun bis schwarz, die wunderbar auf der Zunge zergeht.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1045 kj
Brennwert kcal	209 kcal
Fett	16.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.1 g
Kohlenhydrate	1.6 g
davon Zucker	1.3 g
Eiweiß	23.5 g
Salz	3 g

Allergene

Fisch	Ja

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Acipenser Naccarii
Herkunft	Aus Aquakultur
Gezüchtet in	Italien

Zutaten

Störrogen (Acipenser Naccarii), Salz, Natriumtetraborat (Borax) (0.004%)