Caviar Calvisius da Vinci 50g

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.

Spitzenqualität aus nachhaltiger italienischer Zucht

Tradition, Reinheit und Geschmack auf höchstem Niveau

Calvisius Caviar stehen weltweit für exzellenten Kaviar aus verantwortungsvoller Aquakultur. In der Lombardei, im Herzen Norditaliens, vereinen sich seit 1977 modernste Technik und tiefer Respekt vor der Natur. Das Ergebnis: Kaviar von außergewöhnlicher Qualität, der in der Spitzengastronomie weltweit geschätzt wird.

100 % Made in Italien- Nachhaltigkeit trifft Handwerkskunst

Die Störe von Calvisius wachsen in reinem Quellwasser auf und werden unter strengsten Qualitätskontrollen gezüchtet. Jeder Schritt - vom Ei bis zur Reifung - findet auf dem Gelände der Zuchtfarm statt. Das garantiert absolute Rückverfolgbarkeit, Frische und einen Kaviar mit feinem balanciertem Aroma, zarter Textur und unvergleichlicher Eleganz.

Was macht Calvisius Kaviar so besonders?

Reinrassige Störarten - genetische Reinheit für höchsten Geschmack

Calvisius arbeitet mit reinrassigen Stören aus den ursprünglichsten Linien - Adriatische Stör (Acipenser naccarii). Diese genetische Reinheit garantiert nicht nur eine authentische Kaviarqualität, sondern auch ein besonders klares, sortentypisches Geschmacksprofil.

Langsame Reifung - Geduld als Qualitätsfaktor

Die Störe werden viele Jahre lang unter besten Bedingungen aufgezogen - manche Arten reifen bis zu 18 Jahre, bevor der Kaviar gewonnen wird. Diese Geduld zahlt sich aus: Der Rogen entwickelt eine dichte, seidige Textur und ein vielschichtiges, elegantes Aroma.

100% Rückverfolgbarkeit & Handverarbeitung

Von der Zucht bis zur Abfüllung bleibt der gesamte Produktionsprozess in einer Hand. Jeder Kaviarbegriff wird frisch verarbeitet, selektiert und mit größter Sorgfalt von Hand verpackt. Transparenz und Kontrolle sind garantiert.

Nachhaltigkeit & Tierwohl

Calvisius gehört weltweit zu den Pionieren nachhaltiger Kaviarproduktion. Die Tiere werden unter tierfreundlichen Bedingungen gehalten, und es werden keine Wildbestände gefährdet. Calvisius bietet authentischen, reinrassigen Kaviar, der höchste Ansprüche erfüllt - geschmacklich, ethisch und qualitativ. Genau das macht ihn zur ersten Wahl für Spitzengastronomie, Delikatessenhandel und anspruchsvolle Feinkostkunden.

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%)