

Caviar Calvisius Oscietra Royal 100g

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 Oscietra Caviar stammt vom gleichnamigen Stör, auch russischem Stör genannt. Der Caviar ist fest im Korn mit leicht nussigem Geschmack und von dunkelbrauner bis beige Farbe. Viele empfinden dies, als den edelsten Caviar.

[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 gueldenstaedtii |
| Herkunft | Aus Aquakultur |
| Gezüchtet in | Italien |

Zutaten

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