Caviar Calvisius Oscietra Royal 250g

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%)