

## Es könnte immer Kaviar sein „...“

Frei nach diesem Motto möchten wir Ihnen mit diesem Flyer einen kurzen Überblick über unsere Kaviar-Bestseller geben.

Für jeden Anlass und jedes Budget den richtigen Kaviar zu finden, ist nicht immer leicht; daher möchten wir Ihnen auch in diesem Thema tatkräftig und kompetent zur Seite stehen. Sollten Sie eines der hier abgebildeten Produkte in einer anderen Verpackungsgröße (Dosengröße) benötigen oder sind Sie auf der Suche nach ausführlicheren Informationen zum Thema Kaviar, sprechen Sie bitte Ihren Verkäufer direkt an er hilft Ihnen gerne weiter. Zusammen mit unseren zwei zuverlässigsten Kaviar-Lieferanten wünschen wir Ihnen nun viel Spaß beim Stöbern und ein erfolgreiches „Kaviar-Geschäft“.



<b>Kaviar Uruguay</b>	<b>3348</b>
<b>50 g / 100 g</b>	

Dieser hervorragende Zuchtkaviar vom Baeri Stör wird in Uruguay produziert und die Tiere werden besonders lange in klarem Wasser gehalten. Somit schmeckt er sehr frisch und ist kaum vom wilden zu unterscheiden. Unser Bestseller 2009 im Bereich Kaviar.



<b>Ossietra Kaviar, wild</b>	<b>10767</b>
<b>10 g / 50 g / 125 g / 250 g / 500 g / 1000 g</b>	

Kleines feines Korn, sehr dunkel. Mit mildem Nussgeschmack. Besticht durch besonders günstiges Preis-Leistungsverhältnis unter den Wildfang-Kaviare.



<b>Imperial Kaviar, wild</b>	<b>3126</b>
<b>10 g / 50 g / 125 g / 250 g / 500 g / 1000 g</b>	

Festes und großes Korn. Mit der beliebten „nussigen“ Note. Einer der beliebtesten Kaviare der Spitzengastronomie.



<b>Beluga Kaviar, wild</b>	<b>10757</b>
<b>10 g / 50 g / 125 g / 250 g / 500 g / 1000 g</b>	

Der „Luxus-Kaviar“ schlechthin - so wird er üblicherweise genannt - besticht durch ein mildes und beluga-typisches Aroma und entwickelt am Gaumen einen fein-crémigen Genuss.



<b>Keta Lachs Kaviar</b>	<b>458</b>
<b>50 g / 250 g</b>	

Zarte Schale, ausdrucksstarkes Aroma: der Softshell. Der Wildfang aus dem pazifischen Raum besticht durch sein zartschaliges, oranges Korn mit intensivem, feinem Geschmack.



<b>Forellen Kaviar</b>	<b>6119</b>
------------------------	-------------

<b>50 g / 100 g</b>
---------------------

Feiner, frischer Geschmack, festes Korn: Der Forellen-Rogen stammt vorwiegend aus Zuchten in Dänemark. Die natürliche Farbe ist golden oder lachsfarbig.



<b>Hecht Kaviar</b>	<b>14996</b>
---------------------	--------------

<b>50 g / 125 g / 250 g</b>
-----------------------------

Hechtrogen aus Russland. Er stammt aus Wildfang von der Wolga. Sein kleines, goldgelbes Korn zeichnet sich durch einen sehr lieblichen, arttypischen Geschmack aus.



<b>Tobbiko grün</b>	<b>13163</b>
---------------------	--------------

<b>45 g / 90 g</b>
--------------------

In Japan und bei Sushi-Kennern sehr beliebt: Fliegenfischrogen in grün mit sehr scharfem Wasabi-Geschmack.



<b>Tobbiko orange</b>	<b>4098</b>
-----------------------	-------------

<b>45 g / 90 g</b>
--------------------

In Japan und bei Sushi-Kennern sehr beliebt: Fliegenfischrogen in orange mit Soja-Geschmack.



<b>Løjrom Kaviar</b>	<b>14997</b>
----------------------	--------------

<b>50 g / 100 g</b>
---------------------

Dies ist der einzige, westeuropäische Mallossol-Kaviar aus Wildfang. Diese außerordentliche Rarität deutscher bzw. skandinavischer Herkunft ist auch als Felchen- oder Maränen Caviar bekannt.



<b>Vegetarischer Kaviar</b>	<b>688</b>
-----------------------------	------------

<b>100 g</b>
--------------

Der vegetarische Kaviar-Ersatz wird aus einer braunen Alge der dänischen Nordsee gewonnen. Das Korn ist schwarz und knackig. Garantiert rein pflanzlich. Die echte Alternative für Vegetarier.