



Marktinformation KW 02/10

Kärnten Saiblingskaviar der Familie Sicher

Von Mythen umrankt, ist Kaviar als kulinarische Droge bekannt. Wer Kaviar isst, liebt und lebt nicht nur gut, sondern ernährt sich auch gesund. Hin und wieder ein Löffel pur beschert Ihnen nicht nur kulinarische Höhepunkte, sondern dient auch in medizinischer Hinsicht dem Wohlbefinden: Kaviar ist gesund und delikat.

Guter Kaviar braucht keine kunstvollen Kreationen, sondern überzeugt den Gaumen jedes Gourmets durch seinen eigenen, unverwechselbaren Geschmack.

Der Saiblingskaviar der Familie Sicher ist vielfach prämiert und in der Gastronomie vor und jenseits der Alpen ein Begriff.

Der Kaviar ist mild und fein, nicht sauer und auch nicht bitter. Die Körner sind schön glasig, prall und trocken.

Das Salz konserviert den Rogen und weckt zugleich seinen feinen Geschmack. Je milder der Rogen gesalzen ist, desto stärker tritt sein wundervoller Eigengeschmack in den Vordergrund.

Wir freuen uns, dieses handwerklich perfekt hergestellte Produkt nun auch bei uns anbieten zu können.

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste doch einmal aufs Neue mit dieser Delikatesse!

„Der Löffel, mit dem man sich beim Kaviar bedient, sollte nur nicht zu klein gewählt sein.“

Bei uns erhältlich im 250-g-Glas, Ernte 2009.

Art.Nr. 5342

Skrei

Der Name „Skrei“ kommt aus dem Norwegischen und heißt so viel wie „der Wanderer“.

Es ist endlich wieder soweit! Der Skrei erfreut die Fischliebhaber wieder für kurze Zeit.

Der Skrei – die Dorschart, die auch als Wander- oder Winterkabeljau bekannt ist – hat sich auch dieses Jahr wieder von der Barentssee auf den Weg rund um die Lofoten gemacht, um sich hier fortzupflanzen. Unter der Aufsicht der norwegischen Regierung wird in diesem Gebiet eine festgelegte Quote des Skreis abgefischt. So wird garantiert, dass wir auch in Zukunft viel Spaß an seinem unverwechselbaren, klaren Aroma haben.

Der Skrei überzeugt durch sein mageres, aber trotzdem saftiges, weißes Muskelfleisch und hat längst den Weg auf die Speisekarten der besten Restaurants gefunden.

Wir bieten Ihnen den Skrei in den nächsten Wochen an, da kaum ein Fischkenner auf die Vorzüge des Skreis gegenüber seiner Artgenossen verzichten mag.

Auf Vorbestellung bekommen Sie bei uns auch Rogen, Leber und Zunge vom Skrei.

Art.Nr. 2800 Skrei 2-3 kg

Art.Nr. 6670 Skrei 3-4 kg

Tel. +49 (0)2225/883-0 | info@rungisexpress.com