

Kaviar Forelle schwarz | 100g

Forellen Kaviar: Schwarze Perlen für edlen Genuss

Entdecken Sie die exquisite Welt des Regenbogenforellen Kaviars:

Dieser Kaviar wird aus den Eiern der weiblichen Forellen gewonnen und überzeugt mit seiner feinen Textur, seinem frischen Geschmack und seiner eleganten Optik. Die tiefschwarzen Kaviarperlen sind fest im Korn und eignen sich hervorragend zum Verfeinern von Suppen, kalten Platten und anderen Gerichten.

Eine edle Alternative zu Stör-Kaviar:

Forellen Kaviar gilt als köstliche und zugleich preiswerte Alternative zu Kaviar vom Stör. Die feinen Perlen bestechen durch ihren milden, leicht salzigen Geschmack und harmonisieren perfekt mit vielen verschiedenen Zutaten.

Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten:

Der Forellen Kaviar eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Suppen, Saucen und Dips. Er verleiht kalten Platten und Vorspeisen eine edle Note und kann auch als essbare Dekoration für Desserts verwendet werden. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten dieses exquisiten Produkts!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	759 kJ
Brennwert kcal	180 kcal
Fett	5.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.3 g
Kohlenhydrate	4.9 g
davon Zucker	0.5 g
Eiweiß	27.8 g
Salz	1.33 g

Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Meeresfrüchte Art	Kaviar

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Dänemark
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

FORELLENROGGEN, Salz, Farbstoffe (E110, E151)

Inverkehrbringer

Altonaer Kaviar Import Haus
Schmarjestraße 44 22767 Hamburg Deutschland