

Kaviar Ketalachs | 100g

Einzigartiger Genuss aus dem hohen Norden:

Entdecken Sie den unnachahmlichen Geschmack des wild gefangenen Keta Lachskaviars von AKI! Unsere großen, zartschaligen Orangenkörner werden nach traditioneller Malossol-Methode mild gesalzen und entfalten so ein intensives, fein-nussiges Aroma, das auf der Zunge zergeht.

Einzigartige Delikatesse und beliebte Zutat:

Unser Keta Lachskaviar eignet sich perfekt als edler Brotaufstrich, verfeinert Blinis und andere Vorspeisen oder ist als Ikura ein beliebter Bestandteil von Sushi. Lassen Sie sich von der Vielfalt dieses außergewöhnlichen Produkts überzeugen!

Nachhaltiger Genuss aus Alaska:

Der Ketakaviar stammt vom Ketalachs, auch Hundslachs genannt, der im Wildfang vor der Küste Alaskas und im nordwestlichen Kanada gefangen wird. Die nachhaltige Fischerei und die schonende Verarbeitung garantieren ein Produkt von höchster Qualität.

Keta Lachskaviar von AKI – ein unvergessliches Geschmackserlebnis!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	1021 kJ
Brennwert kcal	244 kcal
Fett	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.3 g
Kohlenhydrate	0.5 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	31 g
Salz	3 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	USA
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei

Meeresfrüchte Art	Kaviar
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	67 Pazifik, Nordost
Fanggeräte­kategorie	Kiemen- und Verwickelnetze - Boden-Kiemennetze (verankert)
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

LACHSROGEN (Oncorhynchus keta), Salz

Inverkehrbringer

Gustav Rüsch GmbH & Co. KG
Altonaer Kaviar Import Haus Schmarjestraße 44 22767 Hamburg Deutschland