

DESIETRA

HOME OF QUALITY AND FRESHNESS



CAVIAR BAERISKAYA

Der Caviar Baeriskaya stammt vom sibirischen Stör (Acipenser baerii). Er wird nach traditioneller, russischer Methode im „Malossol“ Verfahren hergestellt - das bedeutet mit weniger als 4 % Salz. Das Farbspektrum reicht von Schwarz/Grau bis hin zu Schwarz-/Brauntönen. Sein Korn hat eine Größe von mindestens 2,4 mm und größer. Auf der Zunge angenehm schmelzend, zeichnet sich der Baeriskaya durch seinen feinen und klaren Geschmack aus.



DESIETRA

HOME OF QUALITY AND FRESHNESS



CAVIAR OSIETRA

Dieser Kaviar stammt vom Osietra oder russischen Stör (Acipenser gueldenstaedtii).

Er glänzt mit einem angenehmen festen Korn und dem viel gelobten, typischen nussigen Geschmack. Die Körnung (von ca. 2,5 bis 2,8 mm und größer) und die Farbe dieser Sorte variiert. Farbunterschiede von schwarz, über grau bis hin zu dunkel- und hellbraunen Schattierungen sind vollkommen normal. Ausdrucksvoll und intensiv im Geschmack ist er ein Kaviar der Spitzenklasse.

