

N25 Kaviar

Dieser Oscietra-Kaviar stammt vom Rogen eines 18 Jahre alten Störs und wird für sein komplexes Aroma und seine subtile nussige Essenz gefeiert.

Die samtigen Eier schimmern in einem exquisiten Farbspektrum von Bernstein bis hin zu tiefem Mahagoni.

Gerne können Sie diesen erstklassigen Kaviar mit einem Aufpreis von

35€

in Ihr Menü einbauen.

Balfegó Thunfisch

Balfegó ist die weltweit führende Thunfischzucht, die Nachhaltigkeit, Rückverfolgung und das Erzeugen bester Qualitäten zu ihrer Unternehmensphilosophie gemacht hat.

Die Fische werden nach dem Laichen wild gefangen und in sehr große Hochseebecken ins offenen Meer gegeben. Dort haben Sie genug Freiraum und Futter.

Sie werden nur mit Wildfisch gefüttert, denn: je fatter das Futter, desto höher die Fetteinlagerung im Fleisch des Thunfisches. Diese ist besonders maßgebend für die Textur des Fleisches.

Durch den kontrollierten Fang der Zuchttiere und einer Analyse des Fleisches kann stets eine gleichbleibend hohe Qualität garantiert werden.

Herkunft: Küste vor Tarragona (bei Barcelona), Ost-Spanien

Art: Bluefin Thunfisch