

Antonius Caviar Oscietra 5*



Cena od: 342,00 zł

Opis produktu

Antonius Caviar to polska marka najbardziej pożądanego na całym świecie delikatesu, jakim jest kawior. Proponujemy kawior najwyższej jakości, najprawdziwszy – pozyskiwany z jesiotra.

Koneserzy legendarnego delikatesu sięgając po Antonius Caviar mają stuprocentową pewność, że każde opakowanie zawiera kawior najwyższej jakości.

"Jedną z naczelnych wartości, jakimi kierujemy się w codziennej pracy jest wyjątkowa dbałość o najmniejszy detal na każdym etapie hodowli, selekcji i produkcji kawioru, która przekłada się na powtarzalność wysokiej jakości produktu finalnego. Gwarancja wysokiej jakości jest dla nas priorytetem bo chcemy, by Antonius Caviar uwodził, satysfakcjonował smakoszy i stał się rozpoznawalną marką kawioru w Polsce i za granicą.

Nasza marka przepelnia nas dumą. Obecnie jesteśmy jedną z czołowych hodowli jesiotra w Europie. To dzieło życia zawodowego Antoniego Łakomiaka, twórcy i szefa spółki oraz Marcina Pająka i Zbigniewa Gruszczyńskiego. Nazwa marki Antonius Caviar pochodzi od imienia Prezesa spółki, została wybrana przez współpracowników jako uhonorowanie jego wkładu w rozwój firmy.

Mamy nadzieję, że kawior marki Antonius Caviar, gdziekolwiek się pojawi, będzie wzbudzał zachwyt. To nasza duma. Polska ma już swój kawior. Swoje „czarne złoto”. To Antonius Caviar."

Warianty produktu



Antonius Caviar Oscietra 5* 30 g

342,00 zł

Delikatny, bogaty smak kawioru z jesiotra rosyjskiego od setek lat uwodzi zmysły królów. W smaku wyraźnie wyczuwalna nuta orzecha. Opalizująca złotym kolorem ikra. Uczta dla koneserów. Średnica ziarna wynosi od 2,9 mm do 3 mm.

Gramatura 30 g

Oscietra caviar otrzymywany jest z jesiotra rosyjskiego (*Acipenser gueldenstaedtii*). To kawior doceniany przez smakoszy na całym świecie, pod względem ceny plasuje się za najdroższym na świecie kawiozem z białugi. Ma wyjątkowy smak, nasycony, z lekką nutą orzecha. Koralki ikry mają kolory: szary, brąz i oliwkowy ze złotymi refleksami. Oscietra caviar przygotowujemy tradycyjną rosyjską metodą „Malossol”.

Składniki

Ikra jesiotra rosyjskiego (*Acipenser gueldenstaedtii*), sól, substancja konserwująca E 285

Temperatura przechowywania: -3°C do +3°C

UWAGA: Do każdego zamówienia na kawior przesyłką kurierską poza Warszawę doliczany jest koszt 30 zł za oddzielną, dedykowaną, elegancką, optymalnie przygotowaną dla charakteru zawartości, przesyłkę prosto od producenta do Klienta firmą Fedex.



Antonius Caviar Oscietra 5* 50 g

570,00 zł

Delikatny, bogaty smak kawioru z jesiotra rosyjskiego od setek lat uwodzi zmysły królów. W smaku wyraźnie wyczuwalna nuta orzecha. Opalizująca złotym kolorem ikra. Uczta dla koneserów. Średnica ziarna wynosi od 2,9 mm do 3 mm.

Gramatura 50 g

Oscietra caviar otrzymywany jest z jesiotra rosyjskiego (*Acipenser gueldenstaedtii*). To kawior doceniany przez smakoszy na całym świecie, pod względem ceny plasuje się za najdroższym na świecie kawiozem z białugi. Ma wyjątkowy smak, nasycony, z lekką nutą orzecha. Koralki ikry mają kolory: szary, brąz i oliwkowy ze złotymi refleksami. Oscietra caviar przygotowujemy tradycyjną rosyjską metodą „Malossol”.

Składniki:

Ikra jesiotra rosyjskiego (*Acipenser gueldenstaedtii*), sól, substancja konserwująca E 285

Temperatura przechowywania: -3°C do +3°C

UWAGA: Do każdego zamówienia na kawior przesyłką kurierską poza Warszawę doliczany jest koszt 30 zł za oddzielną, dedykowaną, elegancką, optymalnie przygotowaną dla charakteru zawartości, przesyłkę prosto od producenta do Klienta firmą Fedex.