

Antonius Caviar Siberian 5*



Cena od: 180,00 PLN

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 Siberian 5* 30g

180,00 PLN

Siberian caviar to kawior z jesiotra syberyjskiego (*Acipenser baerii*). Jego perły charakteryzują się intensywnym aromatem, który zadowoli najbardziej wymagającego smakosza kawioru. Występuje w odcieniach od czerni po jasny brąz. Przygotowywany jest tradycyjną metodą „Malossol”, to znaczy z dodatkiem niewielkiej ilości soli.

Intensywny aromat ikry. Kawior niepasteryzowany, produkowany z dbałością o najmniejsze detale. Jego tekstura jest aksamitna. Wielkość ziaren waha się między 2,6 mm a 2,7 mm średnicy. Tradycyjnie przyrządzany kawior z jesiotra syberyjskiego ukoronuje wyjątkowe spotkanie, bankiet czy kolację we dwoje.

Gramatura 30 g

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 Siberian 5* 50g

280,00 PLN

Siberian caviar to kawior z jesiotra syberyjskiego (*Acipenser baerii*). Jego perły charakteryzują się intensywnym aromatem, który zadowoli najbardziej wymagającego smakosza kawioru. Występuje w odcieniach od czerni po jasny brąz. Przygotowywany jest tradycyjną metodą „Malossol”, to znaczy z dodatkiem niewielkiej ilości soli.

Intensywny aromat ikry. Kawior niepasteryzowany, produkowany z dbałością o najmniejsze detale. Jego tekstura jest aksamitna. Wielkość ziaren waha się między 2,6 mm a 2,7 mm średnicy. Tradycyjnie przyrządzany kawior z jesiotra syberyjskiego ukoronuje wyjątkowe spotkanie, bankiet czy kolację we dwoje.

Gramatura 50 g

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.