

Lust auf meer?

zeelandia  
van Belzen 



## Premium-Kaviar von

Der Stör-Kaviar gehört zu den wertvollsten Lebensmitteln überhaupt. Er bietet alle Vorzüge gesunder Meeresfrüchte und ist reich an Omega-3-Fettsäuren, Proteinen, Mineralien und Vitaminen, die ihn zu einem idealen Bestandteil jeder gesunden Ernährung machen.

Ab sofort können Sie dieses einzigartige und gesunde Produkt bei Zeelandia van Belzen bestellen. Durch unsere Kooperation mit einem der führenden Unternehmen der Branche, ist es uns möglich, unseren Kunden **Premium-Kaviar** der Spitzenklasse zu absoluten **TOP-Konditionen** anzubieten.

Als Partner von Exclusive Caviar profitieren wir hierbei von der jahrelangen Erfahrung, der höchsten Expertise ihrer Kaviarmeister und einem internationalen Netzwerk und können somit jederzeit auch die allerhöchsten Qualitätsanforderungen an dieses einzigartige Produkt gewährleisten.

### Caspian Gold „Premium Selection“

Kaviar von einer speziellen Kreuzung aus Kaluga-Hausen und Amurstör (*Huso Dauricus* x *Acipenser schrenkii*, Aquafarming). Entnommen von mindestens 12 Jahre reifem Stör. Rogen mit klarer, fester Perligkeit bei Korngrößen von ca. 3,2 - 3,4 mm, Farbe variiert von Gold, Grau, Braun, Grauschwarz, Graubraun bis Goldbraun. Ausgezeichnet durch ein unglaublich zartes, buttriges Aroma, mit langem Nachgeschmack, unterstrichen durch das milde, schonende Malossol-Salzungsverfahren. Für viele Kenner der zurzeit beste Kaviar der Welt.



### Caspian Gold „Royal Imperial“

Gleiche Spezies wie Caspian Gold Premium Selection (s.o.). Entnommen von reifen Stören von über 10 Jahren. Rogen mit einem festen Korn von ca. 2,9 bis 3,1mm Größe. Mild gesalzen im Malossol-Verfahren.

 Tel.: +49.2154.95 37 60

 [Zeelandia-vanBelzen.de](http://www.zeelandia-vanbelzen.de)

 [fb.me/ZeelandiaVanBelzen](https://fb.me/ZeelandiaVanBelzen)



### Caspian Gold „Osetra“

Ein Kaviar vom russischen Stör (Acipenser gueldenstaedtii). Er wird gewonnen von reifen Stören ab 12 Jahren. Der Rogen hat ca. 2,9 – 3,2mm Durchmesser mit einer glatten und samtigen Textur. Farbe von Grau bis Braun, auch Gelb-Gold. Reiche und komplexe Aromen, intensiver Geschmack, buttrig und deutlich nussig im Abgang. Unterstrichen wird der Geschmack durch das milde und schonende Malossol-Salzungsverfahren.



### Caspian Gold „Royal Baerii“

Der Rogen des Acipenser baerii wird bei einer Reife von über 7 Jahren entnommen, hat eine Korngröße von ca. 2,7 – 2,8mm. Farben Schwarz und Grau. Der Baerii Kaviar hat ein würziges und leicht nussiges Aroma mit einem buttrigen Ton, seine Textur schmilzt im Mund und hinterlässt starke Geschmackserlebnisse, unterstrichen durch das milde Malossol-Salzungsverfahren.

### Beluga Kaviar „Huso Huso“

Vielleicht die bekannteste und gleichzeitig eine sehr teure Kaviarsorte, erkennbar an seinem besonders großen Korn mit einem Durchmesser von ca. 3,5 - 4 mm und einem Farbspektrum von hellgrau bis anthrazit. Das belugatypische Geschmackserlebnis ist sehr intensiv, feinsahnig und mild. Die dünne, sensible Membran des Rogens ergibt ein einzigartiges, knackig-zartes Genusserlebnis, der Beluga zergeht förmlich auf der Zunge.



### Alaska Gold Lachskaviar „Keta“

Eine Delikatesse aus Wildfang, sehr große, leuchtend orange Rogen-Körner. Er enthält viel Eiweiß und gesunde, wertvolle Omega-3-Fettsäuren. Sein Geschmack hat eine milde Lachsnote mit Meeresaroma, dezent gesalzen. Pur ein echter Genuss, auch vielseitig und problemlos in der Weiterverarbeitung (Zubereitung).

