



EL DELFÍN AZUL

CAVIAR

FICHA DE PRODUCTO

CAVIAR CHETIRE PREMIUM



Una selección excepcional de caviar de esturión siberiano, elaborado en la piscifactoría de la Escaleruela. Un producto gourmet listo para consumir, que destaca por su elegancia, delicadeza y pureza.

Este caviar premium se caracteriza por su grano fino y su textura sedosa, con una experiencia en boca única donde cada perla se funde suavemente.

Origen

Piscifactoría de la Escaleruela (España)

Ingredientes

Huevas de esturión siberiano >95 %,
Conservante sal con Tetraborato de sodio, (E285)

Apariencia

Granos de tamaño fino con tonalidades que van del negro al gris oscuro, con reflejos marrón oscuro.

Nariz

Aroma intenso y elegante, con notas marinas sutiles y un toque especiado.

Gusto

Sabor profundo y aromático, equilibrado y refinado. Destaca por su textura cremosa y su delicado estallido en boca.

Textura

Sedosa y delicada, con perlas que se deshacen suavemente al paladar.

Vida útil

Mantener refrigerado entre 0 y 4 °C. Vida útil aproximada de 6 meses.

Formatos

Latas de 10, 20, 30, 50, 100, 125, 250, 500, 1000, 1250 gr de peso neto.

Transporte y conservación

Conservado en frío 6 meses desde el enlatado.
Establecida según estudios de vida útil.

Valor nutricional

PARÁMETROS	RESULTADOS (Cada 100gr)
VALOR ENERGÉTICO EN KJ/KCAL	825/ 197 kJ/kCal
GRASA	8,9 gr
AC. GRASOS SATURADOS	2,7 gr
HIDRATOS DE CARBONO	4,3 gr
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,2 gr
PROTEÍNA	24,8 gr
SAL	3,15 gr
CONSERVANTES E285	< 0,6