



Produkt Spezifikation

Lieferant	Prunier Manufaktur
Produkt	Caviar Héritage
Genehmigung	FR24.294.002.CE

Empfehlung	Foto der Verpackung
Bitte die Vakuumverpackung prüfen	

Temperatur des Produkts bei Ankunft	(0 / + 2 °C)
Temperatur des Produkts bei Lagerung	(0 / + 2 °C)

Herkunftsland
Frankreich

Herstellung
Die Prunier Manufaktur gewinnt den Kaviar aus dem Rogen der selbst gezüchteten Störe und verarbeitet und versendet diesen anschließend.

Inhaltsstoffe
Störrogen vom Stör Acipenser Baerii, Salz, Borax < 1 %

Allergene
Fisch

Kennzeichnung
CITES

Verpackung
Vakuum-Dose - Deckel und Boden

Verpackungseinheit/ Haltbarkeitsdauer	10 gr./20 gr. = 1 Monat 30 gr./50 gr. = 3 Monate 125 gr. = 6 Monate 250 gr. = 6 Monate
--	---



NÄHRWERTANGABEN

Je 100 g Kaviar

Inhalt

Brennwert	(Kcal)	249 Kcal
-----------	--------	----------

Energie	(kj)	1039 Kj
---------	------	---------

Eiweiß	26.1%
--------	-------

Fett	14.2%
------	-------

davon gesättigte Fettsäuren	2.5%
-----------------------------	------

Feuchtigkeitsgehalt	51.6%
---------------------	-------

Trockenmasse	48.4%
--------------	-------

Mineralstoffe	4.0%
---------------	------

Kohlenhydrate	4.1%
---------------	------

davon Zucker	0.17%
--------------	-------

Natrium (Na)	zwischen 1 und 1.5 g/100 g
--------------	----------------------------

Salzgehalt	zwischen 3 und 5 %/100g
------------	-------------------------

PRUNIER MANUFACTURE S.A.S.

Les Moulineaux – 24 700 MONTPON-MENESTEROL – France Téléphone : 05 53 80 61 10 – Fax : 05 53 80 61 11
S.A.S. au capital de 400 000 euros – SIRET : 382 854 529 00015 – NAF : 050C – TVA intracom : FR382854529