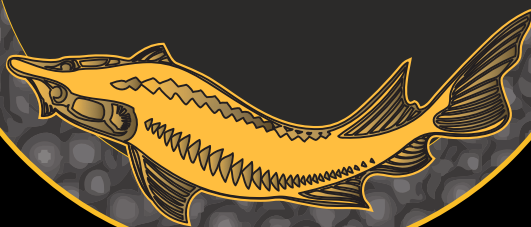


CAVIAR ELEGANCE

GASTRO  
unika



OSSETRA



Det hela börjar vid den stora vackra sjön omgiven av mäktiga berg på Bulgariens högländ.

Under sommaren strålar solen generöst över denna inbjudande sjö som är så ren och frisk att de lokala flitigt använder vattnet. På våren smälter snön på bergsidorna och berikar sjön med bubblande klart isvatten som cyklist har pågått i årtusenden.

Den ädla ryska stören *Acipenser Gueldenstaedtii* lever och simmar i denna livgivande stora sjö. Fiskarna är odlade efter hållbara principer med naturligt foder som håller dem sunda och friska och samtidigt säkrar kaviarens helt unika rena smak.

Detta är en krävande och lång process och populationen upprätthålls så att vi också kan njuta av kaviaren i framtiden.

Ossetra-stören (*Acipenser Gueldenstaedtii*) väger mellan 25-200 kg och blir upp till 50 år gammal. Kaviarens färg varierar från brun, över grå-grön, mörkblå, till svart och till helt gyllene. Ossetra-kaviaren har en delikat nötköttig smak som gör den till en elitkaviar. Den har en mer fast konsistens än den fina Belugan och omtalas ofta som det "gyllene barnet" i störfamiljen. Ossetra är den mest efterfrågade kaviaren av alla sorter.

Farmen har genom många år förfinat sina processer och odlingsprinciper. Den borax-fria kaviaren genomgår – innan den säljs – en lång rad tester som säkrar kvaliteten och att smaken har den helt riktiga karaktären av friska nötter och lätt havsvatten. Bara när smaken är helt perfekt släpps kaviaren.

GASTROunika erbjuder Malossol (lättsaltad) **Ossetra Caviar Elegance**. Det är den ädlaste och exklusivaste kaviaren i Ossetra-familjen och vi är begetrade över att kunna erbjuda denna kaviar till utvalda exklusiva restauranter i Sverige.

GASTROunikas kaviar har naturligtvis CITES- certifikat (Convention of International Trade in Endangered Species). Efter certifiering skickas den dagsfriska GASTROunika-kaviaren i kylemballage med flyg direkt hit.

Kaviaren förvaras vid ca -2°C i våra kylfaciliteter. Med största omsorg levererar vi en helt ren kaviar som smakar fantastiskt från första munbiten.

## HÅLLBART ODLAD NATURLIG BORAX-FRI

### GASTROunika Ossetra Caviar Elegance

#### Ursprung: Bulgarien

**Typ:** Odlad utomhus i en naturlig färskvattensjö enligt hållbara principer och utan borax

**Smak:** Färska nötter och lätt havsvatten – en utsökt njutning för sinnen

**Färg:** Gyllenbrun, djupt silvergrå, blå mot nästan svart och ibland helt gyllene

**Fiskart:** Rysk stör – *Acipenser Gueldenstaedtii*

**Sortnamn:** Ossetra, Oscietre, Assetra

**Förvaring!** I kyla mellan -4 till 0°C

**Hållbarhet:** Minst 4 månader vid -4 till 0°C

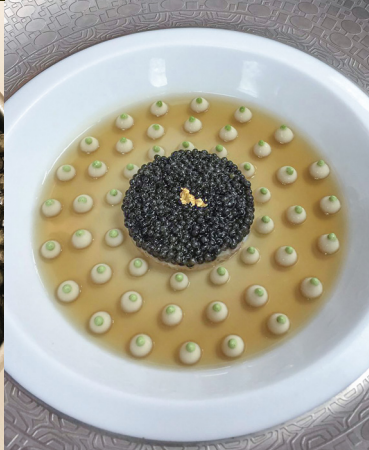
**Förpackningar:** 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg och ca. 2 kg

**Pris:** Kontakta oss för närmare upplysningar

#### Kontakt:

+45 52 72 32 00  
info@gastrounika.com  
www.gastrounika.com

VÄRDESATT AV STJÄRNKOCKAR OCH TOPPRESTauranger I HELA





GASTROunika ApS  
CVR 20100338  
Havnegade 53A, st.  
DK-1058 København K.  
+45 52 72 32 00  
[info@gastrounika.com](mailto:info@gastrounika.com)  
[www.gastrounika.com](http://www.gastrounika.com)