



HÅLLBART ODLAD | 100% NATURLIG | UTAN BORAX
FRÅN FARM TILL BORD PÅ 5 DAGAR
info@gastrounika.com | +45 52 72 32 00
GASTROunika erbjuder bara den allra finaste
och helt rena kaviaren



Finest Selected Royal Belgian Caviar

Som en av de enda leverantörerna i Europa levererar GASTROunika-Caviar en alldeles ren kaviar utan några som helst former för tillsatser. Kaviaren packas direkt på farmen (ingen ompackning) och den anländer till Köpenhamn alldeles färsk vid 0 grader cirka två dagar efter att den har skördats.

GASTROunika-Caviar levererar en av de absolut finaste och mest sällsynta kaviarerna till en lång rad topprestauranger i Skandinavien.

GASTROunika-Caviar levererar bland annat följande kaviar:

- **BELUGA:** Den äkta Beluga Huso Huso med stora silvergrå ägg på ungefär 4 mm. Stören är oftast mellan 20-25 år innan kaviaren skördas. Smaken är helt enastående – lätt saltad, krämig med toner av nötter och djup umami efterföljt av en otroligt lång och raffinerad eftersmak.
- **OSIETRA:** Den äkta ryska stören (Gueldenstaedtii) som har sitt ursprung i det Kaspiska Havet. Äggen är oftast runt 3,4 mm och stören har på skördetidpunkten en ålder på 10-12 år. Färgen varierar från olivgrön över mörkgrön till bärnsten. Smaken är fantastisk med inslag av nötter och äggula, lätt saltad, krämig och med fina mineraliska toner med en lång eftersmak.
- **PLATINUM:** Detta är en korsning mellan osietra och baerii, som ger en enormt vacker stör och enastående ägg. Stören är på skördetidpunkten oftast 8-10 år och äggen upp till 3,5 mm. Färgen varierar från olivgrön över djup mörkgrön. Smaken är elegant krämig med inslag av nötter, mineraler och en komplex och bred eftersmak.
- **GOLD:** Detta är antingen baerii eller en korsning mellan osietra och baerii. Äggen är oftast mellan 3 och 3,2 mm. och åldern på skördetidpunkten är runt 6-7 år. Färgen varierar från djup mörkgrön över mörkgrå till svart. Smaken är lätt saltad, krämig med inslag av hav och med en härlig rund eftersmak.

GASTROunika Selected Caviar kommer från en vacker och hållbart producerande farm i Belgien där stöarna simmar både utom- och inomhus. Det handlar om en särskilt utvald och hand-selekterad kaviar, som kan följas helt tillbaka till den enskilda stören – alltihop i ett nära samarbete med CITES (Convention of International Trade in Endangered Species).

Kaviaren är helt utan tillsatser – bara 3,4 % salt, inget annat! Farmen avlar och producerar själv fodret till sina stöar – noggrant ihopsatt så den stämmer överens med den föda stören naturligt lever av i det Kaspiska Havet.

GASTROunika har genom ett längre utvecklingssamarbete med farmen uppnått en enastående fin kaviar – bland annat genom speciell och noggrann selektering av de stöar som skall användas för GASTROunika Selection.

Resultatet är en vacker, smakrik och krämig kaviar – alldeles ren med smak av färska nötter, äggula, hav, god syrlighet och lätt mineralitet som avslutas med en lång och djup smak av umami.

Det er en stor glädje för oss att GASTROunika-Caviar har placerat sig helt i toppen i Børsens blindtest i Danmark.





GASTROunika ApS

CVR: 20100338

Havnegade 53A, st.

1058 København K

info@gastrounika.com

www.gastrounika.com