

Caviar

Altess

Altess/アルテス

OSCIETORA
(ロシアチョウザメ)



オセトラキャビア
ブルガリア(養殖)
50g(低温殺菌)
保管は冷蔵4℃以下
塩分濃度3.5%
賞味期限は、製造後6ヶ月



雌は成長するまで最低10年かかり、体重は150kg程になります。透き通る中サイズ茶褐色のパールのように、カスピ海の野生のオセトラに近いマイルドな味を持っています。ナッツを思わせる風味の良い味をしています。

マツヤコード13553

Altess

Altess/アルテス

BAERI ROYAL
(シベリアチョウザメ)



バエリキャビア
イタリア(養殖)
50g(低温殺菌)
保管は冷蔵4℃以下
塩分濃度3.5%
賞味期限は、製造後6ヶ月



雌は成長するまで最低8年かかり、体重は80kg程になります。卵は小~中サイズの一定の大きさの黒真珠のように、カスピ海の野生のセブルガに近いマイルドな味を持っています。この輝き粒は、繊細なドライフルーツのような味です。

マツヤコード13558



PLANCO/ポランコ

FRESH BAERI
(シベリアチョウザメ)



フレッシュバエリキャビア
ウルグアイ(養殖)
50g
保管は冷蔵4℃以下
塩分濃度3.5%
賞味期限は、製造後4ヶ月



POLANCOのキャビアは、南米のリオネグロ川流域の真ん中に養殖場を造り生産されます。常に流れる川の流水は清潔な環境を生み出し、採れたキャビアはフレッシュでありながら、臭みもなく、本来の味が楽しめます。

マツヤコード16100

2021/01/12

 FIS Corporation
大阪市住之江区北加賀屋5-4-85
TEL06-4702-8631 FAX06-4702-8630