



Produkt Spezifikation

Lieferant	Prunier Manufaktur
Produkt	Caviar Malossol « Pur Sel »
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

Allergene
Fisch

Kennzeichnung
CITES

Verpackung
Vakuum-Dose - Deckel und Boden

Verpackungseinheit/ Haltbarkeitsdauer	10 gr./20 gr. = 1 Monat 30 gr./50 gr. = 2 Monate 125 gr. = 4 Monate 250 gr. = 4 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