



## Produkt Spezifikation

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

Empfehlung	Foto der Verpackung
Bitte die Vakuumverpackung prüfen. Nach dem öffnen innerhalb von 2 Tagen verbrauchen	

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