



Der Rogen vom Karpfen wird in eine Salz - Gewürzlake eingelegt, dann über Buchenspäne geräuchert, anschließend mit Rapsöl vermischt und in kleine Gläser gefüllt. Fein und würzig mit zartem Raucharoma schmeckt der Karpfenkaviar als Vorspeise serviert mit Toastbrot oder auf gebratenen Waldviertler Erdäpfeln.

Geräucherter Karpfenkaviar aus dem Waldviertel

NEU !!!

64g Glas
MHD ca. 6 Wochen
Einheit 6 Stk
Art.Nr. 80598
€ 9,90 per Stk



NEU !!!

... und das erzählt Frau Hofbauer von Ihrem Betrieb ...

*Ursprünglich hat unsere Familie einige Fischteiche bewirtschaftet und 2005 in eine Verarbeitung und Direktvermarktung investiert. Viel Karpfen - heißt auch viel Innereien. Nun werden die Suppenköche aber immer weniger, also haben wir gerade mit dem Karpfenrogen vieles ausprobiert. 2014 hab ich das Produkt perfektioniert und 2016 gleich bei der **Fischkaiserprämierung Gold mit 100 Punkten** gemacht. Nun haben wir noch etwas am Layout gefeilt,..*



Preise exkl. MwSt, Stand September 2021

