




Produktdatenblatt

	Artikelnr.: 532495	Version: 1.0
	Zolltarifnummer: 16043100	Stand: 08.04.2026 03:16:10
		Ø Gewicht [kg]: 0,125
		Abrechnungsgebilde: Dose
		Inhalt Umkarton/Kiste: Dose

Artikelbezeichnung: Kaviar Antonius Oscietra 5* 125g

Verkehrsbezeichnung: Rogen vom russischen Stör, leicht gesalzen, 5*

Lagerbedingungen

0-4°C

Produktbeschreibung

Auszeichnung:

Der Antonius Kaviar Oscietra 5* stammt aus Polen und wird aus nicht pasteurisiertem, zu etwa 80 % ausgereiftem Störrogen gewonnen. Die schonende Malossol-Verarbeitung (leicht gesalzen) bewahrt die natürliche Struktur der gleichmäßigen Körner mit einem Durchmesser von 2,9–3,0 mm. Geschmacklich überzeugt dieser Oscietra durch ein elegantes, ausgewogenes Profil mit nussig-buttrigen Noten, feiner Cremigkeit und dezenter mineralischer Tiefe. Die Farbe reicht von olivgrün über braun bis grau. Oscietra = russischen Stör.

5*-Qualität – verlässlicher Premium-Oscietra

Malossol (leicht gesalzen) für unverfälschte Aromatik

Nicht pasteurisiert – maximale Frische und Textur

Gleichmäßige Körnung (2,9–3,0 mm) für hochwertige Präsentation

Eleganter, nussig-buttriger Geschmack mit feiner Tiefe

125 g Dose – ideal für Amuse-Bouche, Degustationsmenüs und Signature-Vorspeisen

Oscietra Kaviar 5* 2,9 - 3,0 mm Durchmesser 30 g

Dose

Malossol - leicht gesalzen

Antonius Kaviar, Polen,

nicht pasteurisierter, zu etwa 80 % ausgereifter Störrogen

Farbe: olivgrün, braun bis grau

	erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften:	QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR			
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)			
			Datum: 08.04.2026 / Seite 1 von 3 letzte Änderung: 08.04.2026



**HAVELLAND
EXPRESS**

Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Str. 20/21
12099 Berlin

BIO Vegan MSC ASC TK

Zutatenverzeichnis:

russischer STÖRROGEN (96 %), Salz, Konservierungsstoff: Natriumtetraborat (E285)

Allergene gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011

	Ja	Nein
1. Glutenhaltige Getreide		X
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
8. Schalenfrüchte		X
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
12. Schwefeldioxid und Sulfide		X
13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

	erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften:	QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR			
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)			Datum: 08.04.2026 / Seite 2 von 3 letzte Änderung: 08.04.2026



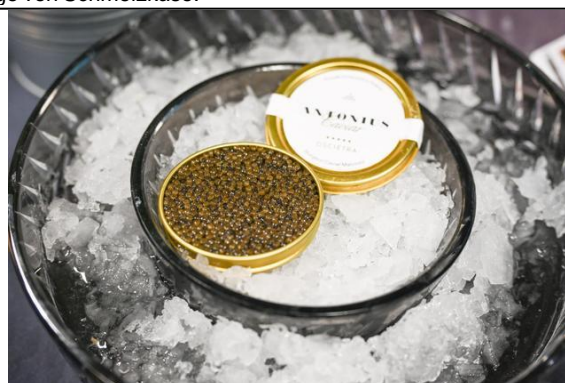
Zusatzstoffe gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011

Antioxidationsmittel		Modifizierte Stärke (1)
Backtriebmittel		Säuerungsmittel
Emulgator		Säureregulator
Farbstoffe		Schaummittel
Festigungsmittel		Schaumverhüter
Feuchthaltemittel		Schmelzsalze (2)
Füllstoff		Stabilisator
Geliermittel		Süßungsmittel
Geschmacksverstärker		Treibgas
Komplexbildner		Trennmittel
Konservierungsstoff	X	Überzugsmittel
Mehlbehandlungsmittel		Verdickungsmittel

(1) Die Angabe der spezifischen Bezeichnung oder der E-Nummer ist nicht erforderlich.
(2) Nur im Fall von Schmelzkäse und von Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse.

Nährwerte pro 100 g

Energie in KJ:	1081
Energie in KCAL:	260
Fettgehalt in g:	16
- davon ges. Fettsäuren g:	3
Kohlenhydrate g:	2,2
- davon Zucker g:	0,5
Salz (Natrium) g:	2,7
Eiweiß g:	26
Alkohol %:	0



*Bild beispielhaft

Fleischwaren

Geboren in:
Gemästet in:
Geschlachtet in:
Zerlegt in:

Fisch

Produktionsmethode: Aquakultur
Fanggebiet:
Fanggebiet Klarschrift: Polen
Unterfanggebiet:
Devision:
Fanggerät:
Lat. Name: Acipenser gueldenstaedtii

Vorschriften:	Das Produkt entspricht folgenden Vorschriften:
Mikrobiologie	Verordnung (EG) N°2073/2005 zur Festlegung der mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel und deren Änderungen
GVO	Enthält keine GVO gemäß den Verordnungen (EG) N°1829/2003 und N°1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen und deren Änderungen
Lebensmittelkontaktmaterialien	Verordnung (EG) No 1935 / 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Havelland Express Frischdienst GmbH Gottlieb-Dunkel-Straße 20-21 12099 Berlin
Tel.: +49(30)32003200
Fax: +49(30)32003-299 DE-Öko-003

ASC-C-01994
MSC-C-56871



erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften: QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR		
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)		Datum: 08.04.2026 / Seite 3 von 3 letzte Änderung: 08.04.2026