

BOS FOOD  

---

KAVIAR WELT



## Eine neue Kaviar Ära hat begonnen

Nachdem zehn Jahre lang die Qualität des Wildkaviars immer schlechter und die Preise immer höher wurden, haben viele Gastronomen und Gourmets diesem Produkt mit Recht den Rücken gekehrt.

1998 wurden alle 27 Störarten aufgrund von drastisch gesunkenen Wildbeständen weltweit unter Artenschutz gestellt und dann in letzter Konsequenz 2006 weltweit auch der Handel mit Kaviar aus Wildfängen generell verboten.

Die Alternative war der Stör-Kaviar aus Aquakultur. Anfangs qualitativ noch grenzwertig und absolut überteuert verbesserte sich die Qualität von Jahr zu Jahr. Gleichzeitig sank der Preis aufgrund von optimierten Zucht- und Produktionsabläufen und erhöhten Angebotsmengen stetig. Eine absolut begrüßenswerte Entwicklung.

Momentan züchten weltweit mehr als 60 Betriebe Störe und ca. 40 produzieren Kaviar, aber nur eine Handvoll von ihnen ist in der Lage, Kaviar in absoluter Spitzenqualität zu produzieren.

Den meisten Störfarmen fehlt die Erfahrung in der Zucht der verschiedenen Störarten und der Kaviarproduktion, denn es hat sich gezeigt, dass man nur mit dieser jahrelangen Erfahrung in der Lage ist, kontinuierlich absolute Spitzenqualität zu produzieren.

DESIETRA besitzt beides im Überfluss. Bereits 2002 gegründet, ist DESIETRA wohl weltweit die älteste und erfahrenste Indoor-Aquakulturanlage mit eigener Kaviarproduktion.

Qualitativ und preislich gibt es zu DESIETRA keine Konkurrenz. Erstmals ist es somit auch der jungen Generation von Gastronomen und jedem Gourmet wieder möglich, Kaviar in Spitzenqualität zu einem absolut kalkulierbaren und attraktiven Preis zu genießen.

Es ist an der Zeit, den Kaviar wieder dahin zu führen, wo er hingehört: auf die Speisekarten der besten Restaurants und auf die Teller der wahren Gourmets.

---

# DESIETRA

---

HOME OF QUALITY AND FRESHNESS

## Jeder Kaviar schmeckt anders!

Um sich bei unserer DESIETRA CAVIAR Auswahl zurechtzufinden und den richtigen Kaviar für den richtigen Anlass auszuwählen, hier ein kleiner Wegweiser durch die Welt des Kaviars.

Klassisch wird nur der Rogen des Störs als Kaviar bezeichnet. Legal wird nur noch Kaviar aus Aquakultur gehandelt. Die Aquakultur konzentriert sich zurzeit auf gut ein Dutzend Störarten, von denen Kaviar produziert und angeboten wird. Übrigens – es ist nicht unbedingt wichtig mit welcher „Handelsbezeichnung“ der Kaviar angeboten wird, sondern von welcher Stör Art er stammt!

Beim Kaviar unterscheiden wir zwischen mildem Kaviar, der sich am besten zum puren Genuss eignet und würzigen Kaviar, der besser von einer gehaltvollen Beilage begleitet wird.

Hierbei ist es wichtig zu wissen, dass ein milder Kaviar nicht besser sein muss als ein Würziger; denn ein milder Kaviar würde in einem Rezept, zum Beispiel mit üppiger Crème fraîche untergehen, während ein würziger Kaviar in diese Kombination gewinnt. Es kommt also auf die Rezeptur und den Anlass an.

### Frischen, würzigen Kaviar – zum *Verzehr mit einer gehaltvollen Beilage*

- Kaviar Baeriskaya vom sibirischen Stör
- Kaviar Sterletkaya und Sterletkaya Albino vom Sterlet Stör

### Kaviar, schonend pasteurisiert – zum *Dekorieren*

- Caviar Selection

Hier stehen Optik und ein günstiger Preis im Vordergrund, er ist außerdem der ideale Kaviar für kalte Buffets und heiße Speisen.

### Frischen, milden Kaviar – zum *puren Verzehr*

- Kaviar Osietra vom russischen Stör
- Kaviar Beluga vom Beluga Stör (Huso huso)

---

**BOS FOOD**

---

GEBALLTE KAVIARKOMPETENZ

## STERLETKAYA

Diese Sorte schließt die Auswahl unseres Sortiments im unteren Preisbereich eindrucksvoll ab. Seine Stärke liegt nicht im Aussehen. Das Korn des Sterletkaya vom Sterlet Stör (Acipenser ruthenus) ist gelegentlich etwas weich. Das empfindliche Korn ist Schwarzgrau bis zu Braunschwarz und klein, ca. 2,0 bis 2,3 mm, aber der Geschmack ist wirklich überzeugend: kräftig, ausdrucksvoll und mild (Malossol). Eben fast wie der „echte“ Sevruga! Optisch, haptisch und geschmacklich ist er quasi das i-Tüpfelchen auf einem Steak Tatar.



Art. Nr.: 37924 // 30 g

Art. Nr.: 27895 // 50 g

Art. Nr.: 27896 // 125 g

Art. Nr.: 27897 // 250 g



Art. Nr.: 35584 // 50 g  
Art. Nr.: 35585 // 125 g  
Art. Nr.: 35586 // 250 g

## STERLETKAYA ALBINO

Das Besondere bei der Selektion vom Albino Sterlet (*Acipenser ruthenus* - Albino) ist die Farbe des Korns. Früher war dieser sehr seltene, fast weiße bis hellcremefarbene Kaviar prinzipiell dem Zaren bzw. dem Schah vorbehalten. Man nannte ihn daher auch Zaren- oder Schah-Kaviar. Auch dieser Kaviar wird von uns im traditionellen „Malossol“-Verfahren hergestellt. Die Korngröße und der Geschmack dieses Albino-Kaviars sind so gut wie identisch mit unserem Sterletkaya, das Farbenspiel jedoch macht ihn superselten und kostbar. Im Augenblick bieten wir die Selektion Albino zu einem unschlagbaren Sonderpreis an, da wir uns wünschen, dass jeder Feinschmecker und jeder Profikoch ihn einmal kennenlernen sollte.



## BAERISKAYA

Der Baeriskaya stammt vom sibirischen Stör (Acipenser baerii). Er wird nach traditioneller russischer Methode im „Malossol“ Verfahren hergestellt, das bedeutet mit weniger als 4 % Salz. Das Farbspektrum reicht von Schwarz/Grau bis zu Schwarz-/Brauntönen. Sein Korn hat eine Größe von mindestens 2,4 mm und größer. Auf der Zunge angenehm schmelzend zeichnet sich der Baeriskaya durch seinen eher würzigen Geschmack aus. Das macht ihn zum perfekten Begleiter von Pellkartoffeln und Crème fraîche.



Art. Nr.: 17945\* // 50 g

Art. Nr.: 17937\* // 125 g

Art. Nr.: 17944\* // 250 g

Art. Nr.: 36101 // 30 g

Art. Nr.: 29018 // 50 g

Art. Nr.: 29020 // 125 g

Art. Nr.: 29021 // 250 g

Art. Nr.: 29023 // 500 g

\* ohne Konservierungsstoffe



Art. Nr.: 46721 // 28 g  
Art. Nr.: 46722 // 56 g  
Art. Nr.: 46723 // 113 g  
Art. Nr.: 46796 // 200 g  
Art. Nr.: 46797 // 400 g

## CAVIAR SELECTION

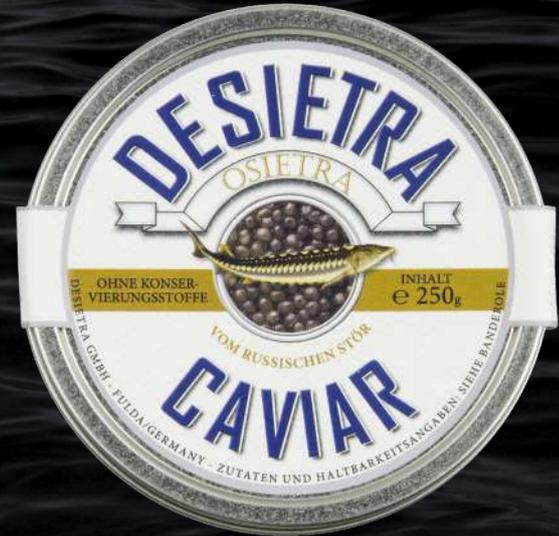
( schonend pasteurisiert )

Unser Caviar „Selection“ stammt von ausgesuchten Störarten (*Acipenser spp.*). Er wird nach traditioneller russischer Methode im „Malossol“ Verfahren hergestellt, das bedeutet mit weniger als 4 % Salz. Das Farbspektrum reicht von Schwarz/Grau bis zu Schwarz-/Brauntönen. Sein Korn hat, je nach Störart, eine Größe von 2 bis 3 mm. Durch die schonende Pasteurisierung sind die Perlen auf der Zunge angenehm separiert und zeichnen sich durch einen feinen und klaren Geschmack aus. Caviar Selection ist auch sehr gut für warme Speisen und Buffets geeignet.



## OSIETRA

Traditionell wird ein „echter Osietra“ nur von 2 Störarten, dem Acipenser gueldenstaedtii und dem Acipenser persicus hergestellt. Unseren Osietra Malossol (leicht gesalzen) wird ausschließlich vom Acipenser gueldenstaedtii - dem russischen Stör hergestellt. Er glänzt mit einem angenehm festen Korn und dem viel gelobten, typischen nussigen Geschmack. Die Körnung, von ca. 2,7 mm, und die Farbe dieser Sorte variieren. Farbunterschiede von Schwarz über Grau bis hin zu dunkel- und hellbraunen sowie olivfarbenen Schattierungen sind vollkommen normal. Der Geschmack ist fein und elegant und dennoch ausdrucksvoll - zu schade, um ihn mit Crème fraîche zu überdecken. Also auch hier ist eigentlich purer Genuss angesagt.



Art. Nr.: 19689\* // 50 g

Art. Nr.: 19686\* // 125 g

Art. Nr.: 19687\* // 250 g

Art. Nr.: 26416 // 30 g

Art. Nr.: 29028 // 50 g

Art. Nr.: 29030 // 125 g

Art. Nr.: 29031 // 250 g

Art. Nr.: 19690 // 500 g

\* ohne Konservierungsstoffe



Art. Nr.: 37925 // 30 g  
Art. Nr.: 27891 // 50 g  
Art. Nr.: 27892 // 125 g  
Art. Nr.: 27893 // 250 g

## BELUGA

Spätestens seit den legendären James Bond Filmen ist der Beluga Kaviar das Maß aller Dinge. Zartcremiger Geschmack und ein großes, saftiges Korn von mindestens 3 mm Durchmesser lassen ihn nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich überzeugen. Leicht gesalzen (Malossol) und der zarte Geschmack machen ihn zum perfekten Protagonisten für den reinen Kaviargenuss ohne Crème fraîche und weitere Begleiter. Das Farbspektrum des Beluga Kaviar reicht von Stahlgrau über Schwarz bis zu Schwarzbraun.



## UNVERZICHTBARE BEGLEITER FÜR KAVIAR

### CRÈME EPAISSE

aus der Normandie // 39,4% Fett



Diese geschmacklich unglaublich intensive Crème fraîche ist hergestellt aus bester Sahne - ohne Zusatzstoffe und ohne Farbstoffe. Der absolut cremige und leckere Genuss kommt direkt aus der Normandie. Milchprodukte aus dieser Region Frankreichs genießen schon seit Jahrhunderten den besten Ruf. Diese Crème fraîche ist das perfekte Produkt für die Patisserie und ideal zum Verfeinern von Saucen, Suppen und natürlich auch perfekt für Kaviar und Lachsspezialitäten.

Art. Nr.: 49361 // 392 g

### MINI BLINIS

Ø 5,5 cm // tiefgekühlt



Die kleinen dünnen Pfannkuchen aus Weizenmehl, Milch und Ei sind perfekt für den Genuss von Kaviar, z. B. auf einer Crème fraîche Zubereitung.

Art. Nr.: 32665 // 16 Stück // 135 g



## DESIETRA KAVIAR BOWL SET

In diesem formschönen Glasschälchen können Sie Ihren Kaviar anrichten und kühlen. Bestens geeignet für Kaviardosen bis 250 g.

Das exklusive „Kaviar Bowl Set“ für Genießer besteht aus:

- 1 Glas Kaviar Bowl, Eisbehälter
- 1 Glas Einsatz für 250 g Kaviar
- 1 Untersetzer, Edelstahl hochglanzpoliert
- 2 Perlmutterlöffel, Länge ca. 12 cm

Art. Nr.: 40608 // 5-teilig



## DESIETRA KAVIAR-PERLMUTTLÖFFEL

Ein äußerst dekorativer Perlmutterlöffel, speziell für den Verzehr von Kaviar kreiert. Durch den hohen Eiweißanteil im Kaviar oxidieren Metalle und besonders Silberlöffel. Dies hinterlässt einen unerwünschten metallischen Geschmack. Deshalb verwendet man für den Verzehr von Kaviar gerne einen Perlmutterlöffel.

Art. Nr.: 40609 // ca. 12 cm lang

**DESIETRA**

GEBALLTE KAVIARKOMPETENZ

**BOS FOOD**

---

Keine Mindestbestellmenge

BOS FOOD Düsseldorf GmbH · Grünstr. 24 c · 40667 Meerbusch · Tel.: 02132-139-0 · Fax: 02132-139-100 · [www.bosfood.de](http://www.bosfood.de) · [service@bosfood.de](mailto:service@bosfood.de) · DE-ÖKO-001

## DELI DESIETRA KAVIAR SORTIMENT

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt	St./Preis inkl. MwSt	Grundpreis 100g
37924	STERLETKAYA	30 g	25,90	86,33
27895	STERLETKAYA	50 g	41,50	83,00
27896	STERLETKAYA	125 g	102,50	82,00
27897	STERLETKAYA	250 g	202,15	80,86
35584	STERLETKAYA ALBINO	50 g	57,90	115,80
35585	STERLETKAYA ALBINO	125 g	143,90	115,12
35586	STERLETKAYA ALBINO	250 g	286,90	114,76
41468	BAERISKAYA vom sibirischen Stör *	30 g	24,60	82,00
36101	BAERISKAYA vom sibirischen Stör	30 g	24,60	82,00
17945	BAERISKAYA vom sibirischen Stör *	50 g	41,00	82,00
29018	BAERISKAYA vom sibirischen Stör	50 g	41,00	82,00
17937	BAERISKAYA vom sibirischen Stör *	125 g	102,50	82,00
29020	BAERISKAYA vom sibirischen Stör	125 g	102,50	82,00
17944	BAERISKAYA vom sibirischen Stör *	250 g	205,00	82,00
29021	BAERISKAYA vom sibirischen Stör	250 g	205,00	82,00
29023	BAERISKAYA vom sibirischen Stör	500 g	410,00	82,00
46721	CAVIAR SELECTION schonend pasteurisiert	28 g	25,90	92,50
46722	CAVIAR SELECTION schonend pasteurisiert	56 g	46,30	82,68
46723	CAVIAR SELECTION schonend pasteurisiert	113 g	85,00	75,22
46796	CAVIAR SELECTION schonend pasteurisiert	200 g	137,50	68,75
46797	CAVIAR SELECTION schonend pasteurisiert	400 g	206,90	51,73
41467	OSIETRA vom russischen Stör *	30 g	37,80	126,00
26416	OSIETRA vom russischen Stör	30 g	37,80	126,00
19689	OSIETRA vom russischen Stör *	50 g	63,00	126,00
29028	OSIETRA vom russischen Stör	50 g	63,00	126,00
19686	OSIETRA vom russischen Stör *	125 g	157,50	126,00
29030	OSIETRA vom russischen Stör	125 g	157,50	126,00
19687	OSIETRA vom russischen Stör *	250 g	315,00	126,00
29031	OSIETRA vom russischen Stör	250 g	315,00	126,00
19690	OSIETRA vom russischen Stör	500 g	630,00	126,00
37925	BELUGA vom Hausen	30 g	126,50	421,67
27891	BELUGA vom Hausen	50 g	210,85	421,70
27892	BELUGA vom Hausen	125 g	527,00	421,60
27893	BELUGA vom Hausen	250 g	1.054,00	421,60
49361	CRÈME EPAISSE, Crème fraîche, 39,4% Fett	392 g	7,43	1,89
32665	MINI BLINIS, Ø 5,5 cm, 16 Stück, tiefgekühlt	135 g	5,79	4,29
40608	DESIETRA KAVIAR BOWL SET	5-teilig	39,50 / Set	
40609	DESIETRA KAVIAR PERLMUTTLÖFFEL	ca. 12 cm	9,90 / St.	

\* ohne Konservierungsstoffe

**Keine Mindestbestellmenge, alle Lieferungen ab 50 Euro Bestellwert innerhalb Deutschland  
„FREI HAUS“**

BOS FOOD Düsseldorf GmbH Grünstr. 24 c 40667 Meerbusch

Tel.: 02132-139-0 Fax: 02132-139-100 www.bosfood.de service@bosfood.de DE-ÖKO-001