

2023



CAVIAR
WEDL GOURMET

ECHTER BELUGA-CAVIAR

Der König des Caviars

Der Beluga Caviar wird aus dem Rogen vom weiblichen Beluga Stör (Huso Huso), dem größten Süßwasserfisch Europas, gewonnen. Mit einem Durchmesser bis zu 3,5 mm weist der Beluga Caviar die größte Körnung auf. Dabei ist der einzigartig milde und sahnige Geschmack charakteristisch für ihn, denn der bekannteste Caviar der Welt zergeht förmlich auf der Zunge. Beluga Caviar ist daher nicht nur selten, er wird unter Gourmets auch als der feinste Caviar der Welt gehandelt. Farblich reicht er von hellgrau bis hin zu anthrazitfarben.



Iranischer Beluga Caviar



Beluga Caviar

IRANISCHER BELUGA CAVIAR – PREMIUM SELEKTION

Durch erfolgreiche Zucht in den Küstenregionen des Kaspischen Meers feiert der iranische „König der Caviare“ wieder sein Comeback. Beluga Caviar ist beliebt aufgrund seiner prallen, anthrazitfarbenen Perlen und seinem unvergleichlich fein-sahnigen Geschmack.

Störart:	Huso huso
Herkunft:	Zucht Iran
Körnung:	Ø 2,5 bis 3,0 mm, hauchdünne Schale mit sehr zarten Schmelz
Farbe:	hellgrau bis anthrazit
Geschmack:	belugatypisch sahnig

Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431682-4	30 g	55,99
431683-1	50 g	93,99
431684-8	125 g	229,99
431685-5	250 g	455,99
431686-2	500 g	903,99

BELUGA CAVIAR – TOP SELEKTION

Dieser Beluga Zucht-Caviar stammt aus einer Farm am Amur-Fluss, an der Grenze zwischen China und Russland. Neben einem 45 Meter tiefen See mit optimaler Wasserqualität bestimmen vor allem die Umweltbedingungen und das Know-how die hohe Qualität dieses Caviars.

Störart:	Huso huso
Herkunft:	Zucht China
Körnung:	Ø 2,4 bis 2,8 mm, hauchdünne Schale mit sehr zarten Schmelz
Farbe:	creme-braunes Korn
Geschmack:	fein-nussig

Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431578-0	30 g	86,99
431579-7	50 g	143,99
431580-3	125 g	352,99
431581-0	250 g	702,99
431582-7	500 g	1.398,99



Ossieta Gueldenstaedtii Caviar



Italienischer Ossieta Caviar



Ossieta Gueldenstaedtii Caviar

OSSIETRA GUELDENSTAEDTII CAVIAR – IMPERIAL

Die seltene hell- bis gelbcremige Farbe dieses vom Schrenckii/Dauricus Stören stammenden Caviars macht ihn zu etwas ganz Besonderem. Doch auszeichnend für diesen Caviar ist auch seine trockene Körnung, seine feste Konsistenz sowie das einzigartig nussige Aroma.

Störart: Acipenser Gueldenstaedtii/ baeri
 Herkunft: Zucht China
 Körnung: Ø 2,4 bis 2,7 mm
 feste und klare Körnung
 Farbe: hellcreme
 Geschmack: einzigartig nussig

Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431583-4	50 g	47,99
431584-1	125 g	115,99
431585-8	250 g	230,99
431586-5	500 g	452,99

ITALIENISCHER OSSIETRA CAVIAR – VOM WEISSEN STÖR

Mit der erfolgreichen Zucht des Transmontanus-Störs (Weißer Stör) ist den italienischen Störzüchtern eine Meisterleistung gelungen! Dieser Caviar zeichnet sich in erster Linie durch seinen unvergleichlichen, sehr feinen, Beluga ähnlichen, sahnig-cremigen Geschmack aus.

Störart: Acipenser transmontanus
 Herkunft: Zucht Italien
 Körnung: Ø 2,0 bis 2,3 mm, weiche Schale
 mit einem sehr zarten Schmelz
 Farbe: braun bis dunkelbraun
 Geschmack: sahnig

Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431735-7	50 g	45,99
431736-4	125 g	99,99
431737-1	250 g	211,99
431738-8	500 g	421,99

OSSIETRA GUELDENSTAEDTII CAVIAR – VOM RUSSISCHEN STÖR

Dieser, aus der Zucht vom Amur-Fluss stammende Caviar, ist ein echter Ossieta, so wie man ihn aus dem Kaspischen Meer von früher her kannte. Mit Hilfe von iranischen Experten ist es gelungen, diesen qualitativ sehr hochwertigen Caviar in China zu züchten.

Störart: Acipenser gueldenstaedtii
 Herkunft: Zucht China
 Körnung: Ø 2,1 bis 2,3 mm,
 feine und klare Körnung
 Farbe: anthrazit, hellcreme
 Geschmack: einzigartig nussig

Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431587-2	50 g	60,99
431588-9	125 g	151,99
431589-6	250 g	298,99
431590-2	500 g	585,99



Französischer Osetra
Imperial d'Aquitaine Caviar



Bulgarischer Osetra Caviar

NEU IM
SORTIMENT



Osetra Imperial Caviar

FRANZÖSISCHER OSSJETRA IMPERIAL D'AQUITAINE CAVIAR – KLASSIKER

Dieser feinkörnige Caviar, der aus besonders reifen Stören gewonnen wird, steht dem kaspischen Osetra Imperial um nichts nach und gilt als Klassiker mit seinem fein dunkelbraunen Korn und unvergleichlich sahnig-nussigen Geschmack.

Störart:	Acipenser baerii
Herkunft:	Zucht Frankreich
Körnung:	Ø 1,8 bis 2,0 mm, relativ feste Schale mit einem sehr zarten Schmelz
Farbe:	grau-braun
Geschmack:	fein sahnig

Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431927-6	50 g	60,99
431928-3	125 g	151,99
431929-0	250 g	298,99
431930-6	500 g	585,99

NEU: BULGARISCHER OSSJETRA CAVIAR – ROYAL SELECTION

Dieser Newcomer auf dem Caviar-Markt bietet eine sehr gute Qualität. Er verfügt über ein farblich klares, grau-anthrazit bis hellbraunes Korn und einen sehr frischen, klaren und fein sandigen Geschmack mit einem sehr geringen Salzgehalt.

Störart:	Acipenser baerii
Herkunft:	Bulgarien
Körnung:	Ø 2,1 bis 2,3 mm, feine, feste und klare Körnung
Farbe:	hellbraun bis grau-anthrazit
Geschmack:	sahnig bis leicht nussig

Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431624-4	50 g	47,99
431625-1	125 g	115,99
431626-8	250 g	230,99
431627-5	500 g	452,99

OSSJETRA IMPERIAL CAVIAR – VOM SIBIRISCHEN STÖR

Dieser aus China stammende Osetra Baerii vom sibirischen Stör gilt als der „Newcomer“ am europäischen Markt und überzeugt mit einer wunderschön trockenen, grauen bis hellgrauen Körnung, seiner festen Konsistenz und seinem fein-sahnigen Geschmack.

Störart:	Acipenser baerii
Herkunft:	Zucht China
Körnung:	Ø 2,1 bis 2,3 mm, feine, feste und klare Körnung
Farbe:	grau bis hellgrau
Geschmack:	fein sahnig

Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431599-5	50 g	45,99
431600-8	125 g	106,99
431610-7	250 g	211,99
431611-4	500 g	421,99



MIT GENUSS ÜBERZEUGEN

Unter der neu gelaunchten Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet ***** bündelt das Handelshaus Wedl ausgewählte Top-Produkte. Quer durch alle Sortimente wird hier exklusiv „Wedls Finest“ offeriert. Es handelt sich hierbei um ein Premiumsortiment, kreiert für den anspruchsvollen kulinarischen Genuss.

Mit Wedl edel genießen

Der wohl zurzeit beste Zuchtaviar auf dem Markt und ein absoluter Bestseller in der Sterne-Gastronomie! Unter der Führung von iranischen Caviarexperten aus der Region des Kaspischen Meeres wird dieser Caviar von „erschreckend guter Qualität“ im Reich der Mitte produziert. Die Störe leben hier in fließenden Gewässern im und am Amurfluss, wo eine Wassertiefe von bis zu 100 Metern optimale Bedingungen für die Störe schafft. Geschmack und Konsistenz dieses Caviars sind dem iranischen Wildstör Osietra absolut gleichzusetzen. Eine wunderschön trockene, creme-goldene Körnung, eine feste Konsistenz und der einzigartig nussige Geschmack zeichnen diesen Caviar aus!

NEU: WEDL GOURMET CAVIAR IMPERIAL GOLD

Diese hervorragende Delikatesse stammt von einer Kreuzung aus Kaluga und Amurstör. Diese Caviarsorte ähnelt optisch sowie geschmacklich dem seltenen Beluga-Caviar. (Bei Störaviar handelt es sich um ein natürliches Produkt, daher kann die Farbe variieren.)

Störart:	Acipenser schrenckii/Huso dauricus	Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
Herkunft:	Russland, China	431595-7	50 g	59,99
Körnung:	Ø 2,5 bis 3,3 mm, extra großes Korn	431596-4	125 g	139,99
Farbe:	creme-braunes Korn	431597-1	250 g	279,99
Geschmack:	vollmundig, samtig, fein-nussig	431598-8	500 g	549,99



ECHTE ALTERNATIVEN

Es muss nicht immer Stör-Caviar sein ...

Die gesalzenen Eier des Störs aus dem Schwarzen, Asowschen oder Kaspischen Meer zählen mit Sicherheit zu den erlesensten Genüssen der Welt. Aber auch andere Fischarten, die nicht ganz so selten oder alt sein müssen – Beluga ist erst mit 25 Jahren geschlechtsreif – legen köstliche Eier. Forellen etwa sind sowohl leicht zu züchten als auch verhältnismäßig leicht „abzustreifen“ (was in der Forellenzucht ja quasi ein alltäglicher Vorgang ist). Forellen-Caviar besitzt eine schöne orange-rote Farbe und ein kleines Korn, das eine dünne Haut besitzt und sich daher mühelos genießen lässt. Auch Lachs, dessen Eier ebenfalls für die Zucht abgestreift werden und recht groß sind, eignet sich hervorragend als Alternative zu echtem Stör-Caviar. Dem Caviar vom Fliegenden Fisch und dem Seehasen kommt im Bereich des Trend-Caviars eine immer größere Bedeutung zu.



Alaska Keta-Lachs-Caviar



Lachsforellen-Caviar

ALASKA KETA-LACHS-CAVIAR

Als ideale Alternative besticht dieser aus Alaska stammende, feine Wildlachs-Rogen durch seinen frischen, mild-salzigen Geschmack. Reich an Omega-3-Fettsäuren kommt Keta-Lachscaviar der ausgewogenen Ernährung zugute. Darüber hinaus enthält die zarte Delikatesse viel Eiweiß.

Bezeichnung: *Oncorhynchus keta*
Herkunft: gefangen im Nordostpazifik
Körnung: Ø 3,2 bis 3,6 mm,
festes, klares Korn
Farbe: dunkelorange bis hellorange
Geschmack: mild, frisch, leicht salzig

Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431628-2	100 g	16,99
431629-9	250 g	48,99

LACHSFORELLEN-CAVIAR

Feinkörniger, leuchtend orangefarbener Lachsforellen-Caviar ist wegen seines zarten und doch festen Korns leicht zu portionieren und eignet sich hervorragend zum Dekorieren von festlichen Gerichten.

Bezeichnung: *Oncorhynchus mykiss*
Herkunft: Dänemark
Körnung: Ø 2,8 bis 3,2 mm,
knackiges, klares Korn
Farbe: hellorange
Geschmack: intensiv und frisch

Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431618-3	100 g	11,99



Tobikko-Caviar



Avruga / Hering-Caviar



Deutscher Lumpfisch-Caviar



Blinis

TOBIKKO-CAVIAR

Diese Alternative zum „echten“ Caviar stammt vom Fliegenden Fisch und es gibt sie in verschiedenen Farben, die durch Zusätze wie z. B. Wasabi (grün) bestimmt werden. So ist dieser Trend-Caviar als Delikatesse von keinem Nigiri-Sushi wegzudenken und passt zu Party-Häppchen.

Bezeichnung: Cypselurus
 Herkunft: Island
 Körnung: Ø 1,2 bis 1,6 mm, festes, klares Korn
 Farbe: natürlich: rötlich-orange, gefärbt: schwarz, grün, rot
 Geschmack: je nach Farbe frisch oder intensiv

Farbe	Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
● grün	431615-2	80 g	8,99
● schwarz	431617-6	80 g	8,99
● rot	431635-0	80 g	8,99
● orange	431637-4	80 g	8,99

AVRUGA / HERING-CAVIAR

Dieser Caviar aus geräuchertem Hering sieht aus wie Caviar und bietet eine ähnliche Konsistenz wie Caviar. Sein Aroma ist rauchig, mit einer leicht zitronigen Note. Serviert auf Pellkartoffeln mit etwas Creme Fraiche ist Avruga Caviar eine hervorragende Alternative zum echten Caviar vom Stör.

Bezeichnung: Clupea harencucg
 Herkunft: Spanien
 Körnung: Ø 2,6 bis 3,2 mm, festes, knackiges, klares Korn
 Farbe: schwarz-grau
 Geschmack: mild zitronig, rauchig

Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431603-9	100 g	7,99

DEUTSCHER LUMPFISCH-CAVIAR

Das kleine, schwarze Korn des Lumpfisch-Caviars wird aus dem Rogen des Seehasen hergestellt. Der klare Geschmack mit der fein-salzigen Note spiegelt die reinen Gewässer Islands wieder.

Bezeichnung: Cyclopteridae lumpus
 Herkunft: Island
 Körnung: Ø 1,6 bis 1,8 mm, festes, knackiges, klares Korn
 Farbe: schwarz
 Geschmack: mild salzig




Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431606-0	100 g	7,99

BLINIS

Zum Caviar serviert man am besten kurz im Ofen erwärmte Blinis. Diese feinen Eierpfannkuchlein passen besonders gut zu den klassischen, eher kräftigen Caviar-Sorten, wie Keta-Lachs-Caviar oder Ossietra-Caviar.

Artikel Nr.	Verpackung	Preis in Euro
431612-1	135 g	2,99



-  [handelshaus.Wedl](#)
 [handelshaus.Wedl](#)
 [company/handelshausWedl](#)

VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

Angebot

Freibleibend, angegebene Produkte gelten nur solange der Vorrat reicht. Raritäten nur limitiert erhältlich. Verkaufseinheiten sind die jeweiligen Verpackungseinheiten. Es gelten die allgemeinen Verkaufs- und Zahlungsbedingungen.

Preise

Unsere Preise sind Nettopreise und gültig zum Zeitpunkt des Druckes, exklusive Mehrwertsteuer, inklusive Verpackung. Druckfehler in Abbildungen und Preisen vorbehalten.

Caviar-Direktlieferung

Sollte der von Ihnen gewünschte Caviar einmal nicht lagernd sein, besteht die Möglichkeit eine Direktlieferung innerhalb von 48 Stunden zu organisieren. Eine Unkostenpauschale von € 35,00 wird von uns in diesem Fall in Rechnung gestellt.

Preise gültig vom 01.11.2023 bis auf Widerruf

Eigentumsvorbehalt

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Wedl Innsbruck

Leopold-Wedl-Weg 1
059335-2200

Zustelldienst Tirol und Vorarlberg

059335-2260

Wedl St. Johann im Pongau

Industriestraße 32
059335-2500

Wedl Saalfelden

Industriestraße 2
059335-2400

Zustelldienst Salzburg

059335-4400

Wedl Villach

Karawankenweg 22
059335-2800

Zustelldienst Kärnten, Osttirol und Steiermark

059335-4860

Wedl Vöcklabruck

Salzburger Straße 52
059335-2700

Wedl Ried im Innkreis

Kasernstraße 4
059335-2600

Wedl Wien

Linzer Str. 235-237
059335-3600

Mit unseren Partnern unterstützen wir die Sicherung und den Aufbau der Bestände von wild lebenden Stören im Kaspischen Meer.

