



Exklusiver Caviar

Erstklassigen Caviar zu erwerben ist mehr als nur eine kulinarische Entscheidung. Jeder einzelne Bissen dieser exklusiven Delikatesse spricht alle Sinne an. Wir bieten ein abwechslungsreiches Sortiment an Zuchtcaviar in Top-Qualität an.



Echter Beluga-Caviar

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 zu anthrazitfarben.



Iranischer Beluga-Caviar | Premium Selektion

Durch erfolgreiche Zucht in den Küstenregionen des Kaspiischen 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 – 3,0 mm, hauchdünne Schale mit sehr zarten Schmelz
Farbe:	hellgrau bis anthrazit
Geschmack:	belugatypisch sahnig

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 – 2,8 mm, hauchdünne Schale mit sehr zarten Schmelz
Farbe:	creme-braunes Korn
Geschmack:	fein-nussig

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431682	30 g	72,99
431683	50 g	118,99
431684	125 g	297,99
431685	250 g	594,99
431686	500 g	1.182,99

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431578	30 g	89,99
431579	50 g	147,99
431580	125 g	363,99
431581	250 g	723,99
431582	500 g	1.440,99

Kaluga Gold Caviar

Luxuriös und Vollmundig

Kaluga Gold Caviar stammt von einer Kreuzung aus Kaluga- und Amurstör und verbindet die Cremigkeit des Beluga mit der feinen Nussnote des Amurstörs. Sein golden schimmerndes, extra großes Korn und der vollmundig-samtige Geschmack machen ihn zu einer edlen Alternative für Liebhaber feinster Caviarspezialitäten. Durch seine außergewöhnliche Qualität und elegante Optik zählt er zu den exklusivsten Caviar Sepzialitäten der Welt.



NEU
IM SORTIMENT

Kaluga Gold Caviar

Kaluga hat große, glänzende Kaviareier mit einem Durchmesser von bis zu 4 mm, die oft eine dunkelgrau-grünliche Farbe haben, obwohl es je nach Alter des Fisches auch andere Farbvariationen gibt. Kaluga lebt lange, und das Laichen findet erst im Alter von 16-17 Jahren statt. Das nächste Mal können sie erst nach 5 Jahren wieder Eier legen.

Störart:	Kaluga × Amurstör
Herkunft:	Aquakultur Asien
Körnung:	Ø ca. 4 mm, groß und gleichmäßig
Farbe:	goldschimmernd
Geschmack:	vollmundig, saftig, fein-nussig

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
430405	50 g	74,99
432545	100 g	136,99
432546	250 g	299,99
432547	500 g	649,99

Stör-Caviar Royal Selection

Stör Kaviar ist ein edles Lebensmittel, das seit Jahrhunderten als Delikatesse geschätzt und oft zu besonderen Anlässen serviert wird. Sei es pur, auf Blinis in Form von Häppchen oder zum Verfeinern von Gerichten – unser Kaviar eignet sich hervorragend für eine Vielzahl an Genussmöglichkeiten.



Italienischer Imperial Caviar vom Sibirischen Stör

Dieser aus China stammende Ossieta 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 – 2,3 mm,
feine, feste und
klare Körnung
Farbe: grau bis hellgrau
Geschmack: fein sahnig

Chinesischer Imperial Caviar vom Sibirischen Stör

Die seltene hell- bis gelbcremige Farbe dieses vom Schrenckii/Baerii Stör 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 Schrenckii/ baerii*
Herkunft: Zucht China
Körnung: Ø 2,4 – 2,7 mm,
feste und klare Körnung
Farbe: hellcreme
Geschmack: einzigartig nussig

Französischer Ossieta Imperial d'Aquitaine Caviar

Dieser feinkörnige Caviar, der aus besonders reifen Stören gewonnen wird, steht dem kaspischen Ossieta 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 – 2,0 mm, relativ
feste Schale mit einem
sehr zarten Schmelz
Farbe: grau-braun
Geschmack: fein sahnig

Art.-Nr.	Gewicht	Preis in €
431599	50 g	49,99
431600	125 g	109,99
431610	250 g	217,99
431611	500 g	433,99

Art.-Nr.	Gewicht	Preis in €
431667	50 g	49,99
431668	125 g	118,99
431669	250 g	237,99
431670	500 g	466,99

Art.-Nr.	Gewicht	Preis in €
431927	50 g	62,99
431928	125 g	156,99
431929	250 g	307,99
431930	500 g	603,99

Stör-Caviar

Ossietra Caviar

Ossietra Caviar zählt zu den traditionsreichsten und begehrtesten Caviarsorten weltweit. Charakteristisch sind die mittelgroßen, glänzenden Körner in Farbnuancen von Grau bis Goldbraun sowie das fein-nussige, leicht buttrige Aroma. Je nach Herkunft und Störart variiert der Geschmack von zart-cremig bis ausgewogen salzig.



Italienischer Ossietra Caviar vom Weißen Stör

Mit der erfolgreichen Zucht des Transmontanus-Störs (Weißen 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 – 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	50 g	47,99
431736	125 g	99,99
431737	250 g	217,99
431738	500 g	433,99

Ossietra Gueldenstaedtii Caviar vom Russischen Stör

Dieser, aus der Zucht vom Amur-Fluss stammende Caviar, ist ein echter Ossietra, so wie man ihn aus dem Kaspischen Meer von früher 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 – 2,3 mm, feine und klare Körnung
 Farbe: anthrazit, hellcreme
 Geschmack: einzigartig nussig

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431587	50 g	62,99
431588	125 g	156,99
431589	250 g	307,99
431590	500 g	603,99

Eigenmarke aus dem Hause WEDL

Unter der Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet ***** bündeln wir 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.



Wedl Gourmet Imperial Gold Caviar

Eine wunderschön trockene, creme-goldene Körnung, eine feste Konsistenz und der einzigartig nussige Geschmack zeichnen diesen Caviar aus. Viele Kenner betrachten diesen Imperial Auslese Caviar als den derzeit besten auf dem Markt erhältlichen Caviar.

Fischart: *Acipenser schrenckii x Huso dauricus*

Herkunft: Russland, China

Körnung: Ø 2,5 – 3,3 mm, extra großes Korn

Farbe: creme-braunes Korn

Geschmack: vollmundig, samtig, fein-nussig

Der aufgehende Stern des Caviars

Dieser Caviar stammt von einer bemerkenswerten Kreuzung zwischen dem Kaluga-Stör (*Huso dauricus*, ein enger Verwandter des legendären Beluga-Störs) und dem Amur-Stör (*Acipenser schrenckii*). Diese glückselige Ehe der beiden Störe bietet ein einzigartiges, erhabenes Geschmackserlebnis. Der Caviar wird in einer der weltweit modernsten Störzuchtanlagen in China produziert. Die Farm verfügt über einen See mit einer Tiefe von bis zu 45 Metern und bester Wasserqualität. Nach alter persischer Tradition wird er durch einen iranischen Caviarmeister verarbeitet. In einem schonenden Verfahren wird der Caviar gesalzen (Malossol).

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431595	50 g	59,99
431596	125 g	139,99
431597	250 g	279,99
431598	500 g	549,99

Exklusive Caviar Geschenkboxen

Erstklassigen Caviar zu erwerben ist mehr als nur eine kulinarische Entscheidung. Jeder einzelne Bissen dieser exklusiven Delikatesse spricht alle Sinne an. Das zarte Aroma und die reichhaltige Textur entfalten sich auf der Zunge und verschaffen ein besonderes Genusserlebnis.

Unsere edlen Caviar Geschenkboxen sind ideal für Kenner und Genießer, die das Besondere schätzen. Jede Box enthält nicht nur erlesenen Caviar, sondern auch einen eleganten Perlmuttlöffel, um den Caviar stilecht zu genießen. Ein speziell entworfener Caviar-Dosenöffner und eine informative Broschüre, die Wissenswertes zum Thema Caviar vermittelt, runden das luxuriöse Set ab und machen den Genuss dieser Delikatesse zu einem wahren Highlight.



Geschenkbox Select

2x 50 g Caviar Dosen:

- Wedl Gourmet Caviar Imperial Gold
- Caviar Royal Selection
- Servierlöffel
- Caviar-Öffner

Geschenkbox Premium

3x 50 g Caviar Dosen:

- Wedl Gourmet Caviar Imperial Gold
- Caviar Imperial vom Sibirischen Stör
- Caviar Royal Selection
- Servierlöffel
- Caviar-Öffner

Geschenkbox Exklusive

2x 125 g Caviar Dosen:

- Wedl Gourmet Caviar Imperial Gold
- Caviar Imperial Gold
- Servierlöffel
- Caviar-Öffner

Art.-Nr.	Gewicht	Preis in €
432997	2x 50 g	99,99

Art.-Nr.	Gewicht	Preis in €
432998	3x 50 g	149,99

Art.-Nr.	Gewicht	Preis in €
432999	2x 125 g	239,99

Gorbuscha & Alaska Keta Lachs-Caviar

Feinster Lachs-Caviar überzeugt durch seine leuchtenden Farben, seine zarte Textur und das harmonische, fein-salzige Aroma. Ob vom Keta-, oder Gorbuscha-Lachs-Caviar – jede Sorte begeistert mit eigenem Charakter und unverwechselbarem Geschmack. Ideal als elegante Vorspeise, auf Blinis oder als Highlight feiner Fischgerichte: Lachs-Caviar bringt Farbe, Frische und ein Stück Luxus auf den Teller.



Gorbuscha-Lachs-Caviar | Grand Premium

Der Gorbuscha-Lachs-Caviar, auch bekannt als Buckellachs-Caviar, stammt vom Wildlachs *Oncorhynchus gorbuscha* aus Alaska. Die leuchtend orangefarbenen Caviarperlen sind zart, schmelzen am Gaumen und begeistern mit ihrem milden, leicht salzigen Geschmack und einer feinen Meeresnote. Eine köstliche und zugleich preislich attraktive Alternative zu Störcaviar.

Fischart:	Oncorhynchus gorbuscha
Herkunft:	Wildfang Alaska, Nordpazifik
Körnung:	Ø ca. 5 mm, zart und gleichmäßig
Farbe:	leuchtend orange
Geschmack:	mild, fein-salzig

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-Lachs-Caviar der ausgewogenen Ernährung zugute. Darüber hinaus enthält die zarte Delikatesse viel Eiweiß.

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

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
432245	90 g	8,49
432281	250 g	22,49

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431628	100 g	14,99
431629	250 g	41,99

Alternativen zum Stör Caviar



432251



432248



432247

Keta-Lachs-Caviar

Dieser edle Keta-Lachs-Caviar stammt überwiegend aus den klaren Gewässern Alaskas. Die großen, glänzenden Körner (Ø 5–7 mm) begeistern mit ihrer leuchtend orange bis rötlichen Farbe und ihrer festen, dennoch zarten Textur. Im Geschmack zeigt sich der Keta-Lachs-Caviar intensiv, leicht buttrig und fein-salzig mit einer eleganten Meeresnote – ein optisches und kulinarisches Highlight auf jeder Tafel.

Fischart:	Oncorhynchus keta
Herkunft:	Wildfang Alaska, Nordpazifik
Körnung:	Ø 5 – 7 mm, groß, fest und gleichmäßig
Farbe:	orange bis hellrot
Geschmack:	intensiv, buttrig, fein-salzig

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
432251	150 g	18,99
432248	250 g	29,99
432247	400 g	39,99

Lachsforellen *Caviar*

Lachsforellen-Caviar überzeugt durch seinen harmonischen, leicht salzigen Geschmack und seine feine, ausgewogene Textur. Die mittelgroßen, leuchtend orangefarbenen Perlen schmelzen zart am Gaumen und bringen einen Hauch von Eleganz auf jeden Teller. Dank seiner Vielseitigkeit eignet sich Lachsforellen-Caviar ideal für die kreative Küche, vom Frühstücksbuffet bis hin zu feinen Fischgerichten und Canapés.



432263



432259



432253

Lachsforellen-Caviar

Der Lachsforellen-Caviar besticht durch seinen harmonischen, fein-salzigen Geschmack und seine zarte Textur. Die leuchtend orangefarbenen Perlen zergehen angenehm auf der Zunge und überzeugen mit raffinierten, milden Geschmacksnuancen. Gewonnen aus dänischer Aquakultur steht dieser Caviar für höchste Qualität und Reinheit. Ideal als edle Begleitung zu Canapés oder Blinis – vollendet mit einem Glas Champagner oder feinem Weißwein.

Fischart:	Oncorhynchus mykiss
Herkunft:	Aquakultur Dänemark
Körnung:	Ø 3 – 4 mm, fein und gleichmäßig
Farbe:	leuchtend orange
Geschmack:	harmonisch, mild-salzig, fein

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
432263	100 g	9,49
432259	250 g	22,99
432253	400 g	29,99



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.

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



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

Saibling & Lumpfisch Caviar

Diese Caviarvariationen überzeugen durch feinen Geschmack, ansprechende Optik und vielseitige Verwendungsmöglichkeiten. Der Saiblings-Caviar besticht mit mildem, harmonischem Aroma und seinem goldgelben Glanz, während der Lumpfisch-Caviar mit seiner tiefschwarzen Farbe, dem kleinen, festen Korn und einer fein-salzigen Note punktet. Gemeinsam bieten sie eine elegante Auswahl für kreative Küchenideen, Vorspeisen und stilvolle Präsentationen.



Saibling-Caviar

Die großen Rogen des Saibling-Caviars schimmern gold-gelb. Am Gaumen überzeugt er mit knackiger Textur und mildem Geschmack, begleitet von einer harmonisch ausbalancierten, leicht salzigen Note.

Fischart:	Salvelinus fontinalis
Herkunft:	Aquakultur Deutschland
Körnung:	Ø 3,5 – 4 mm, zart bis knackige Konsistenz
Farbe:	gelb bis bernsteinfarben
Geschmack:	leicht fischig

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.

Fischart:	Cyclopterus lumpus
Herkunft:	Island, Dänemark
Körnung:	Ø 1,6 – 1,8 mm, festes, knackiges, klares Korn
Farbe:	schwarz
Geschmack:	mild salzig

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431766	100 g	16,99

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

Tobikko & Hering *Caviar*

Diese Caviarvariationen überzeugen durch ihre leuchtenden Farben, feine Textur und vielseitigen Einsatzmöglichkeiten. Tobikko-Caviar begeistert mit seinem zarten, knackigen Biss und harmonisch salzigen Geschmack – ideal für Sushi, Canapés oder als dekoratives Highlight. Der Hering-Caviar ergänzt das Sortiment mit seiner milden, leicht rauchigen Note und sorgt für elegante Akzente in der modernen Küche.



Tobikko-Caviar

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

Fischart:	Cypselurus spp.
Herkunft:	Island
Körnung:	Ø 1,2 – 1,6 mm, festes, klares Korn
Farbe:	natürlich: rötlich-orange, gefärbt: gold, grün, rot
Geschmack:	je nach Farbe frisch oder intensiv

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 Crème Fraîche ist Avruga Caviar eine hervorragende Alternative zum echten Caviar vom Stör.

Fischart:	Clupea harengus
Herkunft:	Spanien
Körnung:	Ø 2,6 – 3,2 mm, festes, knackiges, klares Korn
Farbe:	schwarz-grau
Geschmack:	mild zitronig, rauchig

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
grün 431615	80 g	8,69
gold 431975	80 g	8,69
rot 431635	80 g	8,69
orange 431637	80 g	8,69

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

Caviar-Imitate die smarte Alternative

Caviar Imitate bieten eine elegante und vielseitige Möglichkeit, Gerichte optisch und geschmacklich zu veredeln. Die feinen Perlen überzeugen durch ihre authentische Optik, angenehme Textur und ausgewogenen Geschmack mit leichter Salznote. Sie eignen sich ideal zum Garnieren, für Buffets oder als stilvolle Komponente in kreativen Küchenkreationen – und stehen für Qualität und Raffinesse in jeder Anwendung.



Caviar Imitat Rot

Das Caviar Imitat in leuchtendem Lachston ist die perfekte Wahl für kreative Küche, Buffet und Catering. Die feinen, glänzenden Perlen überzeugen mit angenehmer Textur und mildem Geschmack – ganz ohne Belastung natürlicher Fischbestände. Ideal zum Verfeinern von Canapés, Salaten oder Fischgerichten: ein optisch ansprechendes Detail, das jedem Teller einen Hauch von Eleganz verleiht.

Produkttyp:	Caviar-Imitat (rot)
Verwendung:	Garnitur, Buffet, Vorspeisen
Konsistenz:	zart, gleichmäßig
Farbe:	leuchtend lachsrot
Geschmack:	mild, fein abgestimmt, neutral im Geruch

Caviar Imitat Schwarz

Dieses edle Caviar Imitat in tiefem Störcaviar-Schwarz überzeugt durch seine authentische Optik und sein angenehmes Mundgefühl. Die feinen, gleichmäßigen Perlen bieten einen dezenten, harmonischen Geschmack und tragen zugleich zur Schonung natürlicher Bestände bei. Ideal für gehobene Vorspeisen, kreative Fingerfood-Kreationen oder als luxuriöses Topping für warme und kalte Speisen – ein stilvolles Detail, das jedem Gericht eine elegante Note verleiht.

Produkttyp:	Caviar-Imitat (schwarz)
Verwendung:	Garnitur, Fingerfood, warme & kalte Speisen
Konsistenz:	fein, gleichmäßig
Farbe:	tiefschwarz
Geschmack:	dezent, harmonisch, ausgewogen

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431617	250 g	5,99

Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431619	250 g	5,99

Feine Begleiter



Blinis

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



Artikel-Nr.	Verpackung	Preis in Euro
431612	135 g	4,99

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.

Eigentumsvorbehalt

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Exklusiver Caviar

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

Bitte beachten Sie:

Preise gültig bis auf Widerruf
Druck- und Satzfehler vorbehalten.
© Wedl Handels-GmbH
Stand: November 2025
Bildnachweis: Wedl & Shutterstock

 [handelshaus.wedl](#)

 [handelshaus.wedl](#)

 [company/handelshauswedl](#)

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
059335-3680



Wedl
seit 1904