

Exklusiver Caviar

Erstklassigen Kaviar 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 Zuchtkaviar in Top-Qualität an.



Echter Beluga-Caviar

Der König des Caviars

Der Beluga Kaviar 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 Kaviar die größte Körnung auf. Dabei ist der einzigartig milde und sahnige Geschmack charakteristisch für ihn, denn der bekannteste Kaviar der Welt zergeht förmlich auf der Zunge. Beluga Kaviar ist daher nicht nur selten, er wird unter Gourmets auch als der feinste Kaviar der Welt gehandelt. Farblich reicht er von hellgrau bis 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 Kaviare“ wieder sein Comeback. Beluga Kaviar ist beliebt aufgrund seiner prallen, anthrazitfarbenen Perlen und seinem unvergleichlich feinsahnigen 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	67,99
431683-1	50 g	113,99
431684-8	125 g	278,99
431685-5	250 g	554,99
431686-2	500 g	1.100,99

Beluga Caviar | Top Selektion

Dieser Beluga Zucht-Kaviar 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 Kaviars.

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	89,99
431579-7	50 g	147,99
431580-3	125 g	363,99
431581-0	250 g	723,99
431582-7	500 g	1.440,99



Ossietra Gueldenstaedtii Caviar



Italienischer Ossietra Caviar



Ossietra Gueldenstaedtii Caviar

Ossietra Gueldenstaedtii Caviar | Imperial

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

Störart:	Acipenser Gueldenstaedtii/baeri	Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
Herkunft:	Zucht China	431583-4	50 g	49,99
Körnung:	Ø 2,4 bis 2,7 mm, feste und klare Körnung	431584-1	125 g	118,99
Farbe:	hellcreme	431585-8	250 g	237,99
Geschmack:	einzigartig nussig	431586-5	500 g	466,99

Italienischer Ossietra Caviar | vom Weißen Stör

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

Störart:	Acipenser transmontanus	Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
Herkunft:	Zucht Italien	431735-7	50 g	47,99
Körnung:	Ø 2,0 bis 2,3 mm, weiche Schale mit einem sehr zarten Schmelz	431736-4	125 g	99,99
Farbe:	braun bis dunkelbraun	431737-1	250 g	217,99
Geschmack:	sahnig	431738-8	500 g	433,99

Ossietra Gueldenstaedtii Caviar | vom Russischen Stör

Dieser, aus der Zucht vom Amur-Fluss stammende Kaviar, 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 Kaviar in China zu züchten.

Störart:	Acipenser gueldenstaedtii	Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
Herkunft:	Zucht China	431587-2	50 g	62,99
Körnung:	Ø 2,1 bis 2,3 mm, feine und klare Körnung	431588-9	125 g	156,99
Farbe:	anthrazit, hellcreme	431589-6	250 g	307,99
Geschmack:	einzigartig nussig	431590-2	500 g	603,99



Französischer Ossieta
Imperial d'Aquitaine Caviar



Bulgarischer Ossieta Caviar



Ossieta Imperial Caviar

Französischer Ossieta Imperial d'Aquitaine Caviar | Klassiker

Dieser feinkörnige Kaviar, 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	Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
Herkunft:	Zucht Frankreich	431927-6	50 g	62,99
Körnung:	Ø 1,8 bis 2,0 mm, relativ feste Schale mit einem sehr zarten Schmelz	431928-3	125 g	156,99
Farbe:	grau-braun	431929-0	250 g	307,99
Geschmack:	fein sahnig	431930-6	500 g	603,99

Bulgarischer Ossieta Caviar | Royal Selection

Dieser Newcomer auf dem Kaviar-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	Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
Herkunft:	Bulgarien	431624-4	50 g	49,99
Körnung:	Ø 2,1 bis 2,3 mm, feine, feste und klare Körnung	431625-1	125 g	118,99
Farbe:	hellbraun bis grau-anthrazit	431626-8	250 g	237,99
Geschmack:	sahnig bis leicht nussig	431627-5	500 g	466,99

Ossieta 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	Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
Herkunft:	Zucht China	431599-5	50 g	49,99
Körnung:	Ø 2,1 bis 2,3 mm, feine, feste und klare Körnung	431600-8	125 g	109,99
Farbe:	grau bis hellgrau	431610-7	250 g	217,99
Geschmack:	fein sahnig	431611-4	500 g	433,99



**EIGENMARKE AUS
DEM HAUSE WEDL**

MIT GENUSS ÜBERZEUGEN

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.

Der aufgehende Stern des Caviars

Dieser Kaviar 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 Kaviar 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 Kaviarmeister verarbeitet. In einem schonenden Verfahren wird der Kaviar gesalzen (Malossol).

Wedl Gourmet Imperial Gold Caviar

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

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



Exklusive Caviar Geschenkboxen



Erstklassigen Kaviar 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 Kaviar Geschenkboxen sind ideal für Kenner und Genießer, die das Besondere schätzen. Jede Box enthält nicht nur erlesenen Kaviar, sondern auch einen eleganten Perlmutterlöffel, um den Kaviar stilecht zu genießen. Ein speziell entworfener Kaviar-Dosenöffner und eine informative Broschüre, die Wissenswertes zum Thema Kaviar 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



Geschenkbox *Premium*

3x 50 g Caviar Dosen

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



Geschenkbox *Exklusive*

2x 125 g Caviar Dosen

- Wedl Gourmet Caviar Imperial Gold
- Caviar Imperial Gold

Neu im
Sortiment

Störart	Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
Acipenser schrenckii/Huso dauricus und Acipenser schrenckii/baerii	432997-8	2x 50 g	99,99
Acipenser schrenckii/Huso dauricus und Acipenser baerii (vom Sibirischen Stör) und Acipenser schrenckii/baerii	432998-5	3x 50 g	149,99
Acipenser schrenckii/Huso dauricus	432999-2	2x 125 g	239,99

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-Kaviar. Dem Kaviar vom Fliegenden Fisch und dem Seehasen kommt im Bereich des Trend-Kaviars 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-Lachskaviar 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	14,99
431629-9	250 g	41,99

Lachsforellen-Caviar

Feinkörniger, leuchtend orangefarbener Lachsforellen-Kaviar ist wegen seines zarten und doch festen Kornes 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	10,99



Tobikko-Caviar



Avruga/Hering-Caviar



Deutscher Lumpfisch-Caviar

Tobikko-Caviar

Diese Alternative zum „echten“ Kaviar 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-Kaviar als Delikatesse von keinem Nigiri-Sushi wegzudenken und passt zu Party-Häppchen.

		Farbe	Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
Bezeichnung:	Cypselurus	● grün	431615-2	80 g	8,69
Herkunft:	Island	● schwarz	431617-6	80 g	8,69
Körnung:	Ø 1,2 bis 1,6 mm, festes, klares Korn	● rot	431635-0	80 g	8,69
Farbe:	natürlich: rötlich-orange, gefärbt: schwarz, grün, rot	● orange	431637-4	80 g	8,69
Geschmack:	je nach Farbe frisch oder intensiv				

Avruga/Hering-Caviar

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

		Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
Bezeichnung:	Clupea harengcug	431603-9	100 g	7,99
Herkunft:	Spanien			
Körnung:	Ø 2,6 bis 3,2 mm, festes, knackiges, klares Korn			
Farbe:	schwarz-grau			
Geschmack:	mild zitronig, rauchig			

Deutscher Lumpfisch-Caviar

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

		Artikel-Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
Bezeichnung:	Cyclopteridae lumpus	431606-0	100 g	7,99
Herkunft:	Island			
Körnung:	Ø 1,6 bis 1,8 mm, festes, knackiges, klares Korn			
Farbe:	schwarz			
Geschmack:	mild salzig			



Saibling Caviar



Blinis

Saibling Caviar

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

Artikel-Nr.	Verpackung	Preis in Euro
431766-1	100 g	16,99

Blinis

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

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

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 Kaviar 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 von 01.11.2024 bis auf Widerruf


Druck- und Satzfehler vorbehalten.


© Wedl Handels-GmbH

Stand: November 2024

Bildnachweis: Wedl & Shutterstock

 [handelshaus.wedl](https://www.facebook.com/handelshaus.wedl)

 [handelshaus.wedl](https://www.instagram.com/handelshaus.wedl)

 [company/handelshauswedl](https://www.linkedin.com/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 Bischofswiesen
Im Stangenwald 44
+49 8652 974 4999

Wedl
seit 1904