



# 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, cremegoldene 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
Herkunft:	Russland, China
Körnung:	Ø 2,5 bis 3,3 mm, extra großes Korn
Farbe:	creme-braunes Korn
Geschmack:	vollmundig, samtig, fein-nussig

Artikel Nr.	Gewicht in Gramm	Preis in Euro
431595-7	50 g	54,99
431596-4	125 g	134,99
431597-1	250 g	271,99
431598-8	500 g	541,99



NEU IM  
SORTIMENT

## DAS RICHTIGE BESTECK

So edel wie der Caviar sollte auch das Besteck sein, mit dem er serviert wird. Mit unserem Perlmutterlöffel kann die ausgesuchte Delikatesse ihr volles Aroma unverfälscht entfalten.



Artikel Nr.	Inhalt	Preis in Euro
430352-7	Perlmutterlöffel	4,99