



BÆREDYGTIG | 100% NATURLIG | INGEN TILSÆTNINGSSTOFFER

GASTROunika tilbyder kun den fineste og helt rene caviar

GASTROunika Selected Caviar produceres på to smukke bæredygtige farme i Europa, hvor størrene lever i en stor bjergsø (Caviar Elegance) og i skovsøer med naturligt kildevand (Royal Belgian Caviar).



### GOLD

*Krydsning mellem  
Osietra og Baerii*

*Letsaltet, rig og cremet  
smag med et diskret strejf  
af nødder og en meget  
behagelig eftersmag.*



### PLATINUM

*Krydsning mellem  
Osietra og Baerii*

*Letsaltet, rig og cremet  
smag med et diskret strejf  
af nødder og mineraler  
og en meget behagelig og  
lang eftersmag.*



### OSIETRA

*Intens og kompleks, letsaltet  
med typiske nøddeagtige  
toner efterfulgt af strejf af  
mineraler og æggeblomme.  
Meget lang eftersmag.*



### BELUGA

*Helt enestående - letsaltet,  
cremet med indslag af  
nødder og dyb umami samt  
en utrolig lang og raffineret  
eftersmag.*



### WHITE PEARL

*Delikat letsaltet smag  
efterfulgt af fyldige,  
smøragtige og cremede  
toner med en lang og  
raffineret eftersmag.*



GASTROunika caviar  
er specielt udvalgt og  
håndselekeret.  
Hver eneste dåse caviar er  
sporbar ned til den enkelte  
stør. Al caviar pakkes  
direkte på farmen - ingen  
ompakning!

GASTROunika-Caviar leverer et af de absolut fineste udvalg af caviar til en bred vifte af toprestauranter i Skandinavien og andre dele af verden.



### OSSETRA CLASSIC

*Intens og fyldig, letsaltet og typisk nøddeagtig smag efterfulgt af strejf af mineraler, syrlighed og æggeblomme. Delikat eftersmag.*



### OSSETRA ROYAL

*Intens og fyldig, fin kompleksitet, letsaltet og typisk nøddeagtig smag efterfulgt af strejf af mineraler, syrlighed og æggeblomme. Raffineret eftersmag.*



### BELUGA-SEVRUGA

*Krydsning mellem Beluga og Sevruga  
Delikat letsaltet smag efterfulgt af fyldige, smøragtige og cremede toner med en lang og raffineret eftersmag.*



### OSSETRA IMPERIAL

*Meget intens og fyldig, stor kompleksitet, letsaltet og typisk cremet og nøddeagtig smag efterfulgt af strejf af mineraler, syrlighed og æggeblomme. Meget lang og raffineret eftersmag.*



### OSSETRA IMPERIAL GOLD

*Meget elegant og intens fyldighed, stor og raffineret kompleksitet, letsaltet og meget cremet og nøddeagtig smag efterfulgt af strejf af mineraler, syrlighed og æggeblomme. Meget lang og raffineret eftersmag.*



### BELUGA

*Utrolig delikat og meget raffineret letsaltet smag efterfulgt af meget rig, smøragtig og cremet afrunding med en ekstremt lang og meget kompleks eftersmag.*

# GASTRO unika



GASTROunika-Caviar blev grundlagt af  
Søren Grunnet Løvenlund i 2016 i hans stræben  
efter at levere den fineste caviar til verdens  
bedste restauranter

---

GASTROunika-Caviar

+45 52 72 32 00

[info@gastrounika.com](mailto:info@gastrounika.com)

---

[www.GASTROunika.com](http://www.GASTROunika.com)