

# FROSISTA CAVIAR



<b>Black caviar</b> 50 g	<b>4500</b>
<b>Black caviar</b> 100 g	<b>7000</b>
<b>Black caviar</b> 250 g	<b>17000</b>
<b>Coho salmon caviar</b> 300 g	<b>3000</b>
<b>Pike caviar</b> 112 g	<b>1200</b>
<b>Crab meat</b> 350 g	<b>3500</b>
<b>Crab meat</b> 500 g	<b>4000</b>

## **Acipenser Gueldenstaedtii Caviar**

One of the most desired types of caviar originates from the Caspian Sea. Now hatched and raised in a pristine aqua farm in the mountains of southwest China. This delightful treat is obtained from the Ossetra female sturgeon which needs up to twelve years to reach maturity and begin producing eggs.

# FROSISTA CAVIAR



Черная икра 50 г 4500

Черная икра 100 г 7000

Черная икра 250 г 17000

Икра кижуча 300 г 3000

Икра щуки 112 г 1200

Мясо краба 350 г 3500

Мясо краба 500 г 4000

## Икра осетра *Gueldenstaedtii*

Один из самых востребованных видов икры добывается в Каспийском море. Теперь его выводят и выращивают на нетронутой акваферме в горах юго-западного Китая. Это восхитительное лакомство получают от самки осетра, которой требуется до двенадцати лет, чтобы достичь зрелости и начать производить икру.