



Астраханская икра, полученная классическим забойным методом из русского осетра, выращенного в проточной воде великой русской реки Волги.

Астрахань всегда славилась своей чёрной икрой. Технологам компании "Астраханская Икра Дикий Осетр" понадобилось 10 лет работы и сотни тонн икры, чтобы получить продукт, качество и вкус которого достойны известного во всем мире названия «Астраханская икра».

Мы предлагаем икру в заводской упаковке - стеклянных баночках по 50 граммов и в классических жестяных банках по 125 и 250 граммов. На каждой банке есть личная подпись мастера, изготовившего и расфасовавшего эту икру и гарантирующего её качество своим именем.

**50** гр - 4950    **125** гр - 12500    **250** гр - 24750

Икра в кафе хранится в специальном холодильнике при температуре -4°C. Там она не замерзает и лучше всего сохраняет первозданную свежесть.

Гостю (помимо чека) в случае надобности будут выданы копии сертификатов; с этим набором официальных документов икру можно взять в самолёт в ручную кладь, не опасаясь, что она пропадёт из сдаваемого багажа (важно лишь помнить о том, что за границу можно вывозить не более 250 граммов икры на человека). А для соблюдения температурного режима во время перевозки мы предложим Вам фирменный подарочный изотермический пакет.





Astrakhan Caviar extracted using the traditional stunning method from the Russian sturgeons grown in flowing waters of the great Russian river, the Volga.

Astrakhan has always been famous for its sturgeon caviar. Technologists of the Astrakhan Caviar – Wild Sturgeon company needed 10 years of hard work and hundreds of tons of caviar to produce the product, the quality and taste of which is worth calling Astrakhan Caviar, a world-renowned name.

We offer caviar in original packages, 50-gram glass jars and traditional 125-gram or 250-gram cans. Each jar or can has a personal signature of the master who produced and packaged the caviar which guarantees the high quality of the product.

**50** g - 4950    **125** g - 12500    **250** g - 24750

Caviar in cafes is stored in special refrigerators at the temperature of -4°C. Thus it is not frozen and remains originally fresh.

Our guests can receive copies of certificates upon request (together with sales receipts). Having such official documents, guests are allowed to take caviar on a plane as cabin luggage without being afraid to lose it. (It is important to remember that you are not allowed to export more than 250 grams of caviar per person). We also offer you our branded free isothermal bag for temperature control during transportation.