



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 ресторане 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.