



## Bottarga – eine griechische Spezialität

### Informationen zu Herkunft und Geschichte

Die Familie Trikalinos beschäftigt sich seit über 150 Jahren und vier Generationen mit der Verarbeitung des traditionellen Bottarga. Der Bottarga ist der Roggen der Meeräsche, konserviert in natürlichem Bienenwachs, er ist ein vollständig natürliches Produkt ohne jegliche Konservierungs- und Zusatzstoffe! Der Bottarga ist reich an Proteinen, Omega3-Fettsäuren, Selen und enthält die Vitamine A, B, C, Eisen und Calcium. Es handelt sich um ein Produkt mit hohem Nährwert bei niedrigem Kaloriengehalt. Der Bottarga ist auch ein Produkt mit Geschichte, war er doch bereits im antiken Griechenland wie auch in Ägypten während der Zeit der Pharaonen bekannt.

### Haltbarkeit

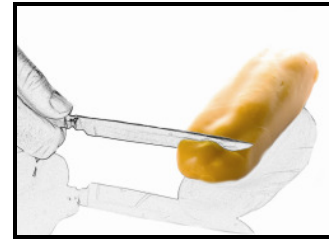
Die Haltbarkeit der Bottarga (am Stück) beträgt min. 3 Monate. Die Bottarga muss gekühlt gelagert werden. Nach dem Anschneiden kann die Bottarga mit Klarsichtfolie zugedeckt ca. 2 Wochen im Kühlschrank gelagert werden.

### Passend zur Bottarga

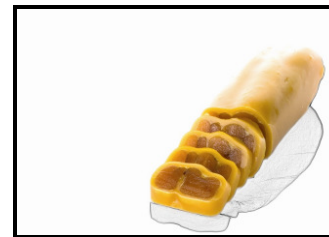
Getränke: Ouzo, Raki, trockener Weisswein

Beilagen: Brot (Fladenbrot), Pfeffer und Salz, Olivenöl, Zitrone

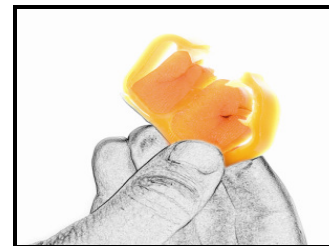
## Tipps zum Genuss des Bottarga



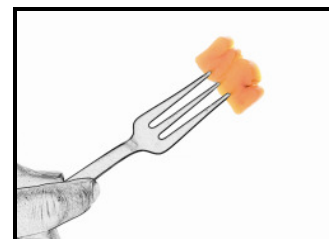
Nehmen Sie die Bottarga 1-2 Stunden vor dem Genuss aus dem Kühlschrank, dadurch lässt sich die Wachsschicht welche die Bottarga einhüllt besser durchschneiden.



Schneiden Sie die Bottarga in dünne Scheiben und richten Sie in auf einer Platte an. Falls Sie nicht das ganze Stück benötigen können Sie die Bottarga mit Klarsichtfolie abdecken und während ca. 2 Wochen im Kühlschrank lagern.



Entfernen Sie vor dem Genuss der Bottarga sorgfältig den Bienenwachs welcher auf natürliche Weise konserviert. Der Bienenwachsmantel kann nicht konsumiert werden!



Die Bottarga kann nach belieben mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Zitrone und Olivenöl verfeinert werden. Passend zur Bottarga empfehlen wir frisches Brot und ein Gläschen Ouzo oder Raki.

Eine weitere Zubereitungsmöglichkeit: Die Bottarga gerieben über Teigwaren geben, verfeinert mit Olivenöl.