

ENDVERBRAUCHER

CLIENT FINAL

CONSUMATORE FINALE

END CONSUMER

Nov. 2018

| Oona Caviar FRESH (Acipenser baerii) | | | | |
|--|--|--|----------------------------------|----------------|
| Beschrieb / Description / Descrizione / Description Kaviar ohne Zusatzstoffe wie Borax, E-Inhalte etc. Caviar sans additifs comme Borax, suppléments E, etc. Caviale senza additivi come Borax, supplementi E, ecc. Caviar without any additions such Borax, E-supplements, etc. | Mind. Haltbarkeit Durabilité min. Validità min. Min. durability | Inhalt Contenue Contenuto Content | Preis / Prix / Prezzo / Price | |
| | | | Caviar | Incl. Ice Cube |
| | | | CHF | |
| N° 101 – limité Min. Korngrösse 2.6 mm, nur ca. 2-3% der gesamt Produktion Taille min. du grain 2.6 mm, env. 2-3% de l'ensemble de production Granulosità min. 2.6 mm, solo 2-3% della produzione totale Minimum grain size 2.6 mm, only approx. 2-3% of total production | 20 Tage 20 jours 20 giorni 20 days | 50 g | 250.- | 292.- |
| | | 125 g | 600.- | |
| | | 250 g | 1'200.- | |
| | | 500 g | 2'395.- | |
| | | 1'000 g | 4'780.- | |
| N° 102 – jeune Versand am Produktionstag – nur auf Vorbestellung Envoyé au jour de production – uniquement sur précommande Invio al giorno di produzione – solo su prenotazione Mailing on the day of production – only on advance order | 10 Tage 10 jours 10 giorni 10 days | 50 g | 179.- | 221.- |
| | | 125 g | 445.- | |
| | | 250 g | 875.- | |
| | | 500 g | 1'750.- | |
| | | 1'000 g | 3'495.- | |
| N° 103 – traditionnel Salzanteil von maximal 3.5% bis 4% Teneur en sel au maximum 3.5% à 4% Salinità massima di 3.5% à 4% Maximum salt content of 3.5% to 4% | 20 Tage 20 jours 20 giorni 20 days | 30 g | 75.- | 117.- |
| | | 50 g | 125.- | 167.- |
| | | 125 g | 300.- | |
| | | 250 g | 600.- | |
| | | 500 g | 1'200.- | |
| 1'000 g | 2'400.- | | | |
| Oona Caviar FRESH (Acipenser gueldenstaedtii) | | | | |
| Beschrieb / Description / Descrizione / Description Kaviar ohne Zusatzstoffe wie Borax, E-Inhalte etc. Caviar sans additifs comme Borax, suppléments E, etc. Caviale senza additivi come Borax, supplementi E, ecc. Caviar without any additions such Borax, E-supplements, etc. | Mind. Haltbarkeit Durabilité min. Validità min. Min. durability | Inhalt Contenue Contenuto Content | Preis Prix Prezzo Price | |
| Osietra Carat Traditionell in Stülpdosen gereift, ein Produkt für wahre Kaviar Connaisseurs! Traditionnellement affiné dans des boîtes hermétiques. Un produit pour les connaisseurs! Stagionato come da tradizione nei caratteristici barattoli, un prodotto per veri intenditori! Traditionally aged in slip-lid tins, a product for true caviar connoisseurs.. | 45 Tage 45 jours 45 giorni 45 days | 50 g | 150.- | |
| | | 100 g | 295.- | |
| | | 200 g | 585.- | |
| | | 500 g | 1'450.- | |
| | | 1'000 g | 2'850.- | |
| | | 1'800 g | 4'950.- | |
| inkl. 2.5 % MwSt / incl. 2.5% TVA / incl. 2.5% IVA / incl. 2.5% VAT | | | | |

INFORMATION

Versandkosten pro Lieferung CHF 25.-

Frais de livraison par envoi CHF 25.-

Spese di spedizione CHF 25.-

Mailing costs CHF 25.-

Zahlungskonditionen 15 Tage netto

Conditions de Paiement, 15 jours nets

Condizioni di pagamento, 15 giorni netti

Terms of payment 15 days net

Bestellungen von Montag bis Freitag bis 15.00 Uhr

Commandes de lundi à vendredi jusqu'à 15.00 h

Ordini da lunedì a venerdì fino alle ore 15.00

Orders from Monday to Friday until 15.00 h

Versand per Nachtexpress (Ankunft Folgetag)

Envoi par expresse nocturne (arrivée lendemain matin)

Invio per espresso notturno (arrivo la mattina dopo)

Mailing by night express (arrival the morning after)

OONA CAVIAR SALES OFFICE

sales@oona-caviar.ch

www.oona-caviar.ch

Phone: +41 33 672 11 47

Fax: +41 33 672 11 45



ENDVERBRAUCHER

CLIENT FINAL

CONSUMATORE FINALE

END CONSUMER

Nov. 2018

| Oona Caviar Millésime (Acipenser baerii) | | | |
|--|---|--|----------------------------------|
| Beschrieb / Description / Descrizione / Description Kaviar ohne Zusatzstoffe wie Borax, E-Inhalte etc. Caviar sans additifs comme Borax, suppléments E, etc. Caviale senza additivi come Borax, supplementi E, ecc. Caviar without any additions such Borax, E-supplements, etc. | Mind. Haltbarkeit Durabilité min. Validità min. Min. durability | Inhalt Contenue Contenuto Content | Preis Prix Prezzo Price |
| Oona Kaviar Millésime, pasteurisiert, mit Perlmutterlöffel Oona Caviar pasteurisé avec cuillère en nacre Oona Caviale pastorizzato con cucchiaio in madreperla Oona pasteurized Caviar with nacre spoon | | 20 g | 45.- |
| Oona Kaviar Millésime, pasteurisiert Oona Caviar pasteurisé Oona Caviale pastorizzato Oona pasteurized Caviar | 45 Tage 45 jours 45 giorni 45 days | 50 g | 100.- |
| Oona Kaviar Millésime, pasteurisiert Oona Caviar pasteurisé Oona Caviale pastorizzato Oona pasteurized Caviar | | 100 g | 198.- |
| Feuille de Caviar (Acipenser baerii) | | | |
| Feuille de Caviar zu Blöcken verarbeitet, geräuchert und in Form geschnitten Caviar fumé sous forme de bloc lavorato in blocchi, affumicato e tagliato in forma Pressed into blocks, smoked and cut into small bars | 25 Tage 25 jours 25 giorni 25 days | 50 g | 59.90 |
| Oona Kaviarbutter | | | |
| Oona Kaviarbutter, im Glas, tiefgekühlt, Beurre de Oona Caviar, en pot, congelé Burro di caviale Oona, in vasetto, surgelato Oona caviar butter, in glass, frozen | Bei -18 °C 6 Monate haltbar Conservation à -18 °C pendant 6 mois Conservabile per 6 mesi a -18 °C Best before: 6 month by -18 °C | 40 g | 14.50 |
| inkl. 2.5 % MwSt / incl. 2.5% TVA / incl. 2.5% IVA / incl. 2.5% VAT | | | |

INFORMATION

Versandkosten pro Lieferung ab CHF 25.-*

Frais de livraison par envoi dès CHF 25.-*

Spese di spedizione CHF 25.-*

Mailing costs from CHF 25.-*

Zahlungskonditionen 15 Tage netto

Conditions de Paiement, 15 jours nets

Condizioni di pagamento, 15 giorni netti

Terms of payment 15 days net

Bestellungen von Montag bis Freitag bis 15.00 Uhr

Commandes de lundi à vendredi jusqu'à 15.00 h

Ordini da lunedì a venerdì fino alle ore 15.00

Orders from Monday to Friday until 15.00 h

Versand per Nachtexpress (Ankunft Folgetag)

Envoie par expresse nocturne (arrivée lendemain matin)

Invio per espresso notturno (arrivo la mattina dopo)

Mailing by night express (arrival the morning after)

OONA CAVIAR SALES OFFICE

sales@oona-caviar.ch

www.oona-caviar.ch

Phone: +41 33 672 11 47

Fax: +41 33 672 11 45



ENDVERBRAUCHER

CLIENT FINAL

CONSUMATORE FINALE

END CONSUMER

Nov. 2018

| Acipenser Baerii/Sibirischer Stör/Esturgeon Sibérien/Storione Siberiano/Siberian Sturgeon | | | |
|---|--|---|--------------------------------------|
| Herkunft Schweiz/Origine Suisse Origine Svizzera/Origin Switzerland | Mind. Haltbarkeit Durabilité min. Validità min. Min. durability | Inhalt Contenue Contenuto Content | Preis/Prix Prezzo/Price per kg |
| Störfilet warm geräuchert Nature/Chili/Pfeffer Esturgeon fumé à chaud Nature/Chili/Poivre Storione affumicato a caldo Naturale/Chili/Pepe Sturgeon filet hot smoked Natur/Chili/Pepper | | 100-120 g | 99.- |
| Filet Royal warm geräuchert Nature Filet Royal fumé à chaud Nature Filetto Royale affumicato a caldo Naturale Filet Royal hot smoked Nature | | 100-120 g | 109.- |
| Filet Royal kalt geräuchert Nature Filet Royal fumé à froid Nature Filetto Royale affumicato a freddo Naturale Filet Royal cold smoked Natur | 15 Tage 15 jours 15 giorni 15 days | 100-120 g | 119.- |
| Filet Royal kalt geräuchert Chili & Estragon Filet Royal fumé à froid Chili & Estragon Filetto Royale affumicato a freddo Chili & Estragone Filet Royal cold smoked Chili & Tarragon | | 100-120 g | 119.- |
| Filet Royal kalt geräuchert Oberländer Whisky Filet Royal fumé à froid Whisky Suisse Filetto Royale affumicato a freddo Whisky svizzera Filet Royal cold smoked Swiss Whisky | | 100-120 g | 119.- |
| Störfilet frisch, ohne Haut Filet d'Esturgeon frais, sans peau Filetto die Storione fresco, senza pelle Fresh Sturgeon fillet, without skin | 7 Tage 7 jours 7 giorni 7 days | 250-400 g 100-120 g | 69.- |
| Egli/Perches/Pesci Persici/Perches | | | |
| Herkunft Schweiz/Origine Suisse Origine Svizzera/Origin Switzerland | Mind. Haltbarkeit Durabilité min. Validità min. Min. durability | Inhalt Contenue Contenuto Content | Preis/Prix Prezzo/Price per kg |
| Filets mit Haut Filets avec peau Filetti con pelle Fillets with skin | 7 Tage 7 jours 7 giorni 7 days | 30-45 g | 64.- |
| Filets ohne Haut Filets sans peau Filetti senza pelle Fillets without skin | | 30-45 g | 69.- |
| Zander/Sandre/Lucioperca/Pike perch | | | |
| Herkunft Schweiz/Origine Suisse Origine Svizzera/Origin Switzerland | Mind. Haltbarkeit Durabilité min. Validità min. Min. durability | Kalibrierung Poids Calibratura Calibration | Preis/Prix Prezzo/Price per kg |
| Filets mit Haut Filets avec peau Filetti con pelle Fillets with skin | 7 Tage 7 jours 7 giorni 7 days | 160-240 g | 64.- |
| inkl. 2.5 % MwSt / incl. 2.5% TVA / incl. 2.5% IVA / incl. 2.5% VAT | | | |

INFORMATION

Versandkosten pro 10 kg: CHF 25.-*
 Frais de livraison par 10kg: CHF 25.-*
 Spese di spedizione per 10kg: CHF 25.-*
 Mailing costs per 10kg: CHF 25.-*
 Zahlungskonditionen 15 Tage netto
 Conditions de Paiement, 15 jours nets
 Condizioni di pagamento, 15 giorni netti
 Terms of payment 15 days net

Bestellfristen: Räucherprodukte bis Montag 12 h, Auslieferung
 Folgeweche. Frischfisch bis Dienstag & Freitag 14 h
 Délai Commandes: Produit fumé jusqu'à à lundi 12 h, livraison
 la semaine suivante. Poduit frais Mardi & Vendredi 14 h
 Termini di ordinazione: prodotti affumicati entro il lunedì alle
 ore 12:00, consegna la settimana successiva. Pesce fresco:
 entro il martedì e il venerdì ore 14:00
 Order deadline: Smoked products until Monday 12 h, delivery
 following week. Fresh products until Tuesday & Friday 14 h

OONA CAVIAR SALES
 OFFICE
 sales@oona-caviar.ch
 www.oona-caviar.ch
 Phone: + 41 33 672 11 47
 Fax: +41 33 672 11 45

