

Деликатесы могут быть одновременно вкусными и полезными. Это свойство относится и к такому продукту, как осетровая черная икра <http://russian-caviar-house.ru/>. Чтобы приобрести действительно качественный товар, при выборе деликатеса следует быть особенно внимательным. Продукт обычно продается в жестяных или стеклянных баночках. Бочковая икра зачастую пересолена, и покупать ее стоит только в том случае, если производитель расположен недалеко.

На что обратить внимание?

Каждая баночка должна иметь маркировку, в которой указана информация о дате изготовления, номере мастера, закрывавшего сосуд, цвете икры. Согласно принятым правилам под синей крышкой находится белужья или стерляжья икра, желтой — осетровая, красной — севрюжья. Здесь же присутствует название производителя и адрес завода. Дата изготовления должна совпадать со временем нереста — с начала июля по конец августа. Деликатес, упакованный в другие месяцы, произведен из замороженного сырья, что сильно отражается на качестве вкуса.

Если икра продается в жестяной баночке, следует потрясти ее. Булькающие звуки являются признаком некачественного продукта. Упаковка не должна быть вздутой или иметь вмятины. Легче всего определить качество продукта в стеклянной баночке. Икринки должны быть одинакового размера и оттенка. Лишняя жидкость в упаковке — признак того, что производитель пытался удешевить производство за счет воды и большого количества консервантов. Также не должно быть белесого налета на крупинках. При наклоне качественная икра плавно пересыпается на другую сторону.

Деликатес не должен иметь сильного рыбного запаха. Продукт натурального происхождения пахнет морем, йодом и водорослями. В кипящей воде крупинки настоящей икры растворяются буквально за секунду.