

Romtoppa äggen

I Sverige säljs det ungefär 25 miljoner kaviartuber per år. Hälften av dessa är Kalles Kaviar. Men en uppstickare från västkusten tar hem högsta betyget i vårt kaviartest! AV ANNA SJÖGREN

BETYG:
 5 = MYCKET BRA
 4 = BRA 3 = GODKÄND
 2 = MINDRE BRA
 1 = VARNING!

Inte bara rom

Smörgåskaviar är rom från torskfiskar. Kaviaren saltas (generellt med en salthalt på 6%) och sockras, ibland röks den. Innan den hamnar i tuben tillsätts bland annat olja, strösocker, potatisflingor och tomatpuré. Resultatet är att drygt hälften av en vanlig smörgåskaviar består av rom.

Kaviar-kalorier

En matsked smörgåskaviar ger cirka 5 gram fett och 60 kcal. Det är ungefär lika mycket fett och kalorier som i två skivor mager ost (fetthalt 17%). Det finns även lätt smörgåskaviar som innehåller mindre fett och knappt hälften så många kalorier.

Påläggshistoria

Smörgåskaviaren började tillverkas i slutet av 1800-talet. 1954 kom Kalles Kaviar.

				
KLÄDESHOLMEN SEAFOOD, KLÄDESHOLMEN KAVIAR	ABBA SEAFOOD, EJDERNS DROTTKAVIAR	ABBA SEAFOOD, KALLES KAVIAR	ADMIRAL KAVIAR	FRAM FOODS, ISBJÖRNENS KAVIAR, MILDROKT
300 G PRIS: 24:50 KR PRIS/KG: 81:70 KR	150 G PRIS: 24:98 KR PRIS/KG: 166:50 KR	190 G PRIS: 19:90 KR PRIS/KG: 104:70 KR	300 G PRIS: 18:90 KR PRIS/KG: 63 KR	300 G PRIS: 23:90 KR PRIS/KG: 79:70 KR
Rökt rom från torskfiskar.	Sockersaltad rökt torsk- och sejrom.	Sockersaltad torsk- och sejrom.	Sockersaltad mildrökt rom från torskfiskar	Sockersaltad mildrökt rom från torskfiskar
Omdöme + Vacker rosa färg och perfekt konsistens. Smaken är fyllig med tydlig röksmak. Fin balans mellan sötma och sälta.	Omdöme + Fin kaviarsmak med bra balans mellan sötma och sälta. Konsistensen är mjuk och kaviaren lättbredd. Dyrast.	Omdöme + Läcker rosa färg och perfekt konsistens för att spritsa ut och bre på smörgåsen. Fyllig smak, men vi tycker att den är för salt.	Omdöme + Aptitlig ljusrosa färg och bra konsistens. Mild och barnvänlig, - För mjåkig och fet smak för vuxna smaklökar.	Omdöme - Blek med kladdig konsistens. Svag kaviarsmak, smakar mest bara salt. Kaviaren känns fet i munnen.
	DYRAST		PRISVÄRD	
5	4	3	3	1

SÅ HÄR TESTADE VI: Vi köpte kaviar i vanliga livsmedelsbutiker i Stockholm. Kaviaren testades blint – på bröd och på ägg – och utseende, smak och konsistens bedömdes.