

**Икра осетровых рыб** - черная икра. Самая ценная. Она может быть трех видов: белуги, осетра, севрюги.

Виды черной икры	<b>Икра белуги</b>	<b>Икра осетра</b>	<b>Икра севрюги</b>
<b>Икринки</b>	крупные, темного серого цвета с серебристым отливом	мелкие, от коричневатого до желтоватого цвета	мелкие, черного цвета
<b>Вкус</b>	сливочный, с тонким ореховым привкусом	морской - йода и водорослей, иногда имеет ореховое послевкусие	с нежным вкусом и тонким ароматом

**Икра лососевая** - красная икра. Деликатес, доступный круглый год. Вы обязательно выберете ту, что станет вашим любимым лакомством:

Виды красной икры	<b>Икра кеты</b>	<b>Икра кижуча</b>	<b>Икра нерки</b>	<b>Икра горбуши</b>	<b>Икра чавычи</b>	<b>Икра форели</b>
<b>Икринки</b>	от 5-7 до 9 мм в диаметре, янтарного цвета	3-4 мм в диаметре, от темно-красного, до бордового цвета	3-4 мм в диаметре, насыщенного красного цвета	3-5 мм в диаметре, оранжевого оттенка	до 7 мм в диаметре, насыщенного красного цвета	2-3 мм в диаметре, ярко-оранжевого оттенка
<b>Вкус</b>	нежный сливочный вкус, без горчинки	с горьковатым послевкусием	горьковатый вкус	приятный сливочный вкус с горьким послевкусием	приятный, нежный, с легкой терпкой ноткой	горьковато-соленый, с рыбным послевкусием

**Икра щуцья** - деликатес, не уступающий по своей ценности ни черной, ни красной икре. Икринки у нее мелкие, золотистого цвета. Вкус насыщенный и маслянистый, с легкой горчинкой и тонким соленым послевкусием.