



Tarama brut sans colorant

(aux œufs de cabillaud 40%)
528g env.



Fiche technique créé le 01/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Le tarama brut aux œufs de Cabillaud Fumés du Comptoir de la Gastronomie respecte la recette traditionnelle du bassin méditerranéen (Grèce /Turquie) ; Pot de 500g net. Elle est à base d'œufs de cabillaud à 40%, sans colorant, composé de lait, de jus de citron, d'huile et de pain de mie.</p>	<p>Produit frais. Conservation: 21 jours au frais entre 0° et 4°C. A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p>Liste des ingrédients : Huile de colza, œufs de cabillaud fumés et salés 40% (Œufs de cabillaud 37%, sel), eau, chapelure (farine de blé, eau, sel, levure), jus de citron concentré, conservateur E211. Conformément aux réglementations en vigueur : - Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : POISSON –BLÉ - Allergènes potentiellement présents : CRUSTACÉS</p> <p>Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.</p>

Le + Produits
<p>Le tarama brut du Comptoir de la Gastronomie est sans colorant. Véritable tarama réalisé exclusivement avec des œufs de cabillaud pour une saveur fine et gastronomique.</p>

Conseils d'utilisations
<p>Ce tarama est idéal pour l'apéritif, à déguster avec des légumes croquants ou simplement sur des blinis froids ou toastés. Le tarama du Comptoir de la Gastronomie offre des arômes iodés puissants et une texture riche et complexe.</p> <p>Accord mets & vins : idéal avec du champagne ou un vin blanc sec de Loire.</p>



Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32