



# 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 <b>Comptoir de la Gastronomie</b> 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><b>Liste des ingrédients :</b> Huile de colza, œufs de <b>cabillaud</b> fumés et salés 40% (Œufs de <b>cabillaud</b> 37%, sel), eau, chapelure (farine de <b>blé</b>, 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 : <b>POISSON –BLÉ</b> - Allergènes potentiellement présents : <b>CRUSTACÉS</b></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 <b>Comptoir de la Gastronomie</b> 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 <b>Comptoir de la Gastronomie</b> offre des arômes iodés puissants et une texture riche et complexe.</p> <p><b>Accord mets &amp; vins</b> : 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