

Tarama à la truffe d'été
(TUBER Aestivum) 2, 79%
110g env.



Fiche technique créé le 01/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Le tarama à la truffe d'été 2,79% (TUBER AESTIVUM) du Comptoir de la Gastronomie est inspiré d'une recette traditionnelle du bassin méditerranéen (Grèce/Turquie) ; Pot de 100g net. Elle est à base d'œufs de cabillaud et agrémentée de truffe d'été.</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

Liste des ingrédients :

Huile de colza, œufs de **cabillaud*** fumés et salés 27% (Œufs de **cabillaud*** 25%, sel), eau, préparation à base de brisures de truffes (brisure de truffe 2,79% tuber Aestivum), jus de truffe 0,15% (Tuber Aestivum), chapelure (farine de **blé**, eau, sel, levure), préparation à base d'huile d'olive extra vierge et arôme de truffe noire (huile d'olive, arôme), jus de citron concentré, conservateur E211.

Peut contenir des traces de crustacés.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **POISSON –BLÉ**
- Allergènes potentiellement présents : **CRUSTACÉS**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Le tarama à la truffe d'été du **Comptoir de la Gastronomie** apporte une touche festive à toutes les recettes.

Les saveurs à la fois iodées, fumées et avec un puissant parfum de truffes se combinent dans une parfaite harmonie.

Conseils d'utilisations

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.

Accord mets & vins : idéal avec du champagne ou un vin blanc sec de Loire.

EAN

7421086205319



7

421086 205319

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