



Tarama au tobiko  
wasabi  
110g env.



Fiche technique créé le 01/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Le Tarama Tobiko Wasabi du <b>Comptoir de la Gastronomie</b> est préparé à partir d'œufs de cabillaud salés 27%, fumés au bois de hêtre, égrainés en une fine purée, puis mélangés aux œufs de Tobiko aromatisés au wasabi puis autres ingrédients de la recette pour former une crème onctueuse et gourmande. Pot de 100g net.</p>	<p>Produit frais. Conservation: 21 jours au frais entre 0° et 4°C. A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.  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), tobiko wasabi 12.5% (œufs de **poisson** volant 11.3%, sel, mirin, vinaigre de riz japonais, poudre de wasabi 0.18%, arôme érable, extrait de bonite, colorant E141), eau, chapelure (farine de **blé**, eau, sel, levure), jus de citron concentré, arôme wasabi, conservateur E211.  
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 tobiko est le nom japonais pour les œufs de poissons volants. Naturellement, ils sont d'une couleur rouge ou orangée mais on les retrouve parfois parfumés au wasabi. Le Tarama tobiko wasabi du **Comptoir de la Gastronomie** allie la subtilité d'un tarama aux notes fumées, la puissance du wasabi tout en étant ludique avec le croquant des œufs de poissons volants.

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  
**7421086205463**  
  
7 421086 205463

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