

Œufs de cabillaud
fumés
non pasteurisés
150g env.



Fiche technique créé le 01/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Œufs de cabillaud fumés vendus sous vide.

Issus des pêches pratiquées au large de l'Islande, nos œufs de cabillauds sont préparés, salés et fumés en Islande selon les techniques artisanales.

Produit issu de la congélation.

Conservation et Stockage

Produit frais issu de la congélation.
Ne pas recongeler un produit décongelé.

Conservation au frais entre 0° et 4°C.

A consommer avant :
voir date sur l'étiquette du produit.
Et consommer dans les plus brefs délais.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Œufs de **cabillaud** d'Islande (95%), sel, E202.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

Les œufs de cabillaud sont fumés au feu de bois et proposés sous vide pour une très bonne conservation.

Conseils d'utilisations

A déguster en toute simplicité sur des toasts avec un filet de jus de citron ou idéal pour préparer soi-même son tarama « maison ». Peut rentrer dans la réalisation de nombreuses recettes.

Accord mets & vins : un vin blanc de Loire ou champagne

EAN

7421086205197



7

421086

205197

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