



Tarama au corail d'oursin 178g env.



Fiche technique créé le 01/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Le tarama au corail d'oursin du Comptoir de la Gastronomie est préparé à partir d'œufs de cabillaud salés 27%, fumés au bois de hêtre, égrainés en une fine purée, puis émulsionnés avec le corail d'oursin.</p>	<p>Produit frais.</p> <p>Conservation: 21 jours au frais entre 0° et 4°C.</p> <p>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, corail d'oursin 5% (strongylocentrotus drobachiensis), chapelure (farine de **blé**, eau, sel, levure), jus de citron concentré, poudre de betterave et curcumine 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.

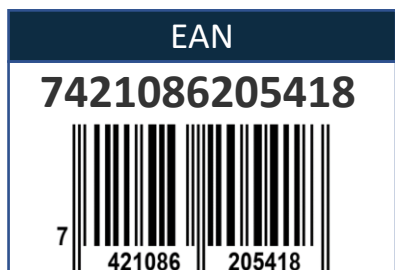
Le + Produits

Le tarama au corail d'oursin du **Comptoir de la Gastronomie** combine la puissance du goût de l'oursin et la subtilité du fumé avec une belle onctuosité en bouche.

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.



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