



Caviar Baerii Comptoir de la Gastronomie Boite de 100g



Fiche technique créée le 07/09/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Boite de 100g de Caviar Baerii (Esturgeon Acipenser Baerii) Comptoir de la Gastronomie</p> <p>Origine France, issue de poisson origine Italie. Les grains sont fondants et faiblement iodés. De petite taille et pouvant être de couleur marron clair à marron foncé voir noir selon les poissons.</p>	<p>Produit frais.</p> <p>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 :

Œufs de POISSON (Esturgeon Acipenser Baerii) 96% sel, conservateur E285
Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

Le Comptoir de la Gastronomie a sélectionné le meilleur des élevages d'esturgeons Français, en Dordogne (24) pour un Caviar d'Exception et de qualité.

DEMARCHE QUALITÉ :

Situé en Dordogne, au bord de la rivière l'Isle, pionnière dans l'élevage d'esturgeons, la ferme où sont élevés les Caviars Comptoir de la Gastronomie, a obtenu la première labellisation Bio et s'engage dans une démarche de certification B-CORP.

En bouche, ce caviar de producteur se caractérise par la texture fondante des œufs.
Une petite note de noisette en fin de bouche.

Conseils d'utilisations

Sortez le caviar du réfrigérateur quelques minutes avant sa dégustation, afin de le consommer idéalement entre 10 et 12° C. Préférez des petites cuillères en porcelaine ou en nacre, car le métal altère le goût des précieux grains.

Accord Met & Vins : Champagne Brut , blanc de blancs ou rosé; Vodka pur

EAN

3760115038264

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

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com