



# Caviar Baerii Comptoir de la Gastronomie Boite de 30g



Fiche technique créée le 07/09/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Boite de 30g de Caviar Baerii (<b>Esturgeon Acipenser Baerii</b>) 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

**3760115038240**

**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](http://www.comptoirdelagastronomie.com)