



Caviar Oscière Comptoir de la Gastronomie Boite de 250g



Fiche technique créée le 07/09/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Boite de 250g de Caviar Oscière (Esturgeon <i>Acipenser Gueldenstaedtii</i>) Comptoir de la Gastronomie Origine France, issue de poisson origine Italie.</p> <p>Ses grains, de taille moyenne, assez fermes aux reflets dorés ou noirs, de belle taille, éclatent en bouche et révèlent de délicates notes marines qui rappellent la fraîcheur et la finesse de l'huître.</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 :

Oeufs de POISSON (*Esturgeon Acipenser gueldenstaedtii*) 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. En bouche, ce caviar de producteur se caractérise par son goût, qui est à la fois puissant et structuré ce qui lui permet d'être apprécié par tous les palais. Les esturgeons qui nous donnent le Caviar du Comptoir de la Gastronomie sont tous élevés dans les meilleures conditions. Une eau de qualité et renouvelée, une alimentation Bio, une faible densité et peu de manipulations.

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

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

3760115038318

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