



Filets d'esturgeon à l'huile



Caractéristiques produit

Nos filets d'esturgeons marinés à l'huile d'olive sont élaborés à partir de nos esturgeons transformés en Aquitaine.

Cette première recette au citron se veut subtile et raffinée pour sublimer la chair délicate de l'esturgeon et lui offrir une texture très fondante.

Avantages produit

Cette recette s'inscrit dans la continuité de la valorisation de nos poissons.

Cette recette innovante et gourmande sauront vous surprendre, une nouveauté originale pour les amateurs de poisson en conserve, très populaire ses dernières années.

Associations culinaires

Entiers ou émiettés, les filets d'esturgeon à l'huile d'olive et au citron peuvent apporter une touche d'originalité dans vos apéritifs.

Mélangés avec un peu de crème fraîche, quelques herbes aromatiques, ce produit pourra vous rehausser vos pâtes, risottos, écrasé de pomme de terre mais aussi vos salades, ou encore pizza pour étonner vos convives !

Fiche technique

DDM	3 ans
Conservation	Endroit Frais et sec
Formats disponibles	120g
Ingrédients	Esturgeon (Acipenser Spp) (POISSON), sel, citron, huile d'olive, arôme de fumé

Product specifications

Our sturgeon fillets marinated in olive oil are made from our sturgeons processed in Aquitaine.

This first lemon recipe is subtle and refined to enhance the delicate flesh of the sturgeon and give it a very smooth texture.

Product advantages

This recipe is in line with the enhancement of our fish.

This innovative and gourmet recipe will surprise you, an original novelty for fans of canned fish, very popular in recent years.

Culinary associations

Whole or crumbled, sturgeon fillets in olive oil and lemon can add a touch of originality to your aperitifs.

Mixed with a little sour cream, some aromatic herbs, this product can enhance your pasta, risottos, mashed potatoes but also your salads, or even pizza to amaze your guests!

Technical Sheet

BBDate	3 years
Preservation	Cold and dry place
Size	120g
Ingredients	Sturgeon (Acipenser Spp) (FISH), salt, lemon, olive oil, smoke flavor