



Esturgeon fumé

Caractéristiques produit

Nos pavés d'esturgeon fumé sont réalisés à partir de nos plus beaux filets d'esturgeon. Dans un 1^{er} temps, ils sont salés à la main avec un sel de Camargue avant d'être fumés entiers pendant plusieurs heures.

Ce procédé est long et minutieux préserve et développe toutes les qualités gustatives de l'esturgeon fumé.

Avantages produit

C'est un produit à faible teneur en gras et aux propriétés nutritionnelles élevées qui saura se présenter comme une bonne alternative et/ou découverte aux autres poissons fumés.

Associations culinaires

L'esturgeon fumé est un produit surprenant et délicat. Léger et fondant en bouche, il peut être présenté en apéritif sur une tranche de pain grillé avec un filet de citron. Il peut également agrémenter vos salades, pâtes ou écrasé de pommes de terre...

Fiche technique

DLC	21 jours
Conservation	0° / +4°C
Formats disponibles	4 tranches 160g, 300g, entier
Ingrédients	Esturgeon (Acipenser Baeri) (POISSON), sel

Product specifications

Our smoked sturgeon steaks are made from our finest sturgeon fillets. First, they are salted by hand with Camargue salt before being smoked whole for several hours.

This long and meticulous process preserves and develops all the taste qualities of smoked sturgeon.

Product advantages

It is a product with low fat content and high nutritional properties that will present itself as a good alternative and / or discovery to other smoked fish.

Culinary associations

The smoked sturgeon is a surprising and delicate product. Light and melt-in-the-mouth, it can be served as an aperitif on a slice of toast with a dash of lemon. It can also decorate your salads, pasta or mashed potatoes ...

Technical Sheet

BBD	21 days
Preservation	0 / +4°C
Size	4 slices 160g, 300g, entier
Ingredients	Sturgeon (Acipenser Baeri), salt

Esturgeon fumé



4 tranches d'esturgeon fumé : 160g
4 slices of smoked sturgeon : 160g



Esturgeon fumé 300g: Entier ou pré-tranché
Smoked sturgeon 300g: whole or pre-sliced



Esturgeon fumé : entier ou entier pré-tranché
Smoked sturgeon : whole or whole pre-sliced

Découvrir notre savoir-faire

Discover our know-how



Le fumoir du Caviar de Neuvic

