



Œufs de Saumon



Caractéristiques produit

Les œufs de saumon sont issus de poissons origine Alaska ou Russie (*Oncorhynchus Keta*), une espèce sauvage de l'océan Pacifique.

Ses œufs sont d'une taille généreuse avec une texture plutôt confiturée. En bouche, ils roulent sur la langue puis éclatent sous le palais pour procurer une sensation de fraîcheur et des saveurs iodées intenses.

Avantages produit

Son prix, moins élevé que le caviar, explique qu'ils soient plus largement consommés par le grand public et peuvent donc offrir des opportunités commerciales.

Caviar de Neuvic sélectionne son fournisseur d'œufs de saumon pour assurer une qualité supérieure et répondre aux standards de la gamme Neuvic Epicerie.

Petite anecdote : En dehors de la France, ces œufs sont surnommés « caviar rouge » notamment en Russie où il sont très populaires.

Associations culinaires

A déguster seul ou sur des toasts, avec un peu de crème fraîche ou bien associé avec du saumon frais, des œufs brouillés, à la coque, avec des pommes de terre ou sur un blini.

Fiche technique

DDM	Boîte métal : 4 mois
DLC	Pot verre : 12 mois
Conservation	0 / +4°C
Formats disponibles	Boîte métal : 250g Pot verre : 50g, 100g
Ingrédients	Œufs de saumon Canada ou USA (<i>Oncorhynchus Keta</i>), sel.

Product specifications

The salmon roe comes from fish of Alaskan or Russian origin (*Oncorhynchus Keta*), a wild species from the Pacific Ocean.

The roe is generous in size with a rather jammy texture. In the mouth, they roll off the tongue and then burst on the palate to provide a fresh sensation and intense iodine flavours.

Product advantages

Its price, lower than caviar, explains that they are more widely consumed by the general public and therefore offer business opportunities.

Caviar de Neuvic selects its supplier of salmon roe to ensure superior quality and meet the standards of the Neuvic Epicerie range.

Little anecdote: outside of France, salmon roe is nicknamed "red caviar" especially in Russia where they are very popular.

Culinary associations

To be enjoyed alone or on toast, with a little crème fraîche or combined with fresh salmon, scrambled eggs, boiled, with potatoes on or on a Blini.

Technical Sheet

BBD	Tin box : 4 months
Date	Glass jar : 12 months
Total shelf life	
Preservation	0 / +4°C
Size	Tin box : 250g Glass jar : 50g, 100g
Ingredients	Salmon roe Canada ou USA (<i>Oncorhynchus Keta</i>), salt.