



Cœufs de Truite



Caractéristiques produit

Les œufs de Truite proviennent de l'espèce *Oncorhynchus Mykiss*, issus de poissons origine France. Leur taille est plus petite et leur texture plus croquante que les œufs de saumon.

La technique de prélèvement des œufs consiste à faire pondre la truite en lui pressant le ventre. Ceci suppose que les œufs aient atteint un stade de maturité suffisant pour qu'ils résistent à l'opération.

Avantages produit

Plus doux que les œufs de saumon, les œufs de truite ont une texture croquante et offre une explosion en bouche révélant les notes iodées caractéristiques de cette espèce.

Caviar de Neuvic reste dans sa philosophie de valoriser au maximum des produits élaborés en France et de proposer une gamme plus large d'œufs de poissons afin de répondre à toutes les envies.

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 ou à la coque ou avec des pommes de terre.

Fiche technique

DDM DLC	Boîte métal : 4 mois
	Pot verre : 12 mois
Conservation	0 / +4°C
Formats disponibles	Boîte métal : 250g
	Pot verre : 50g, 100g
Ingrédients	Cœufs de Truites France (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), Sel.

Product specifications

Trout roe comes from the *Oncorhynchus Mykiss* species, from fish originating in France. Their size is smaller and their texture crunchier than salmon roe.

The technique for collecting the eggs is to have the trout lay the eggs by squeezing its belly. This assumes that the eggs have reached a sufficient stage of maturity to withstand the operation.

Product advantages

Lighter in taste than salmon roe, trout roe has a crunchy texture and offers an explosion in the mouth revealing the iodized notes characteristic of this species.

Caviar de Neuvic remains in its philosophy of making the most of products made in France and offering a wider range of fish roe to meet all tastes.

Culinary associations

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

Technical Sheet

BBDate Total shelf life	Tin box : 4 months
	Glass jar : 12 months
Preservation	0 / +4°C
Size	Tin box : 250g
	Glass jar : 50g, 100g
Ingredients	French Trout Eggs (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), Salt