



Oufs de Saumon



Caractéristiques produit

Les œufs de saumon proviennent de l'espèce *Salmo Salar*, issus de poissons d'élevage d'origine Norvège et transformé dans notre atelier de fabrication en France. Leur taille est plus généreuse mais leur texture plus croquante que les œufs de saumon sauvage.

La technique de prélèvement des œufs consiste à faire pondre le saumon 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

Contrairement à des œufs de saumon classique, les œufs de *Salmo Salar* se caractérisent par leur texture croquante qui rappelle ceux de la truite. Cependant en bouche, on retrouve la puissance et l'iode si particulier aux œufs de saumon.

Caviar de Neuvic reste dans sa philosophie de valoriser 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	Boîte métal : 4 mois
DLC	Pot verre : 12 mois
Conservation	0 / +4°C
Formats disponibles	Boîte métal : 250g Pot verre : 50g, 100g
Ingrédients	Oufs de Saumon (<i>Salmo Salar</i>), Sel.

Product specifications

Salmon eggs come from the *Salmo Salar* species, from farmed fish of Norwegian origin and processed in our manufacturing workshop in France. Their size is more generous but their texture more crunchy than wild salmon eggs.

The egg collection technique involves laying the salmon by squeezing its belly. This assumes that the eggs have reached a stage of maturity sufficient for them to resist the operation.

Product advantages

Unlike classic salmon eggs, *Salmo Salar* eggs are characterized by their crunchy texture reminiscent of those of trout. However, on the palate, we find the power and the iodine so particular to salmon eggs.

Caviar de Neuvic remains in its philosophy of promoting to offer a wider range of fish eggs in order to meet all desires.

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	Tin box : 4 months
Total shelf life	Glass jar : 12 months
Preservation	0 / +4°C
Size	Tin box : 50g, 250g Glass jar : 100g
Ingredients	Salmon roe (<i>Salmo Salar</i>), Salt