



Œufs de saumon de Fontaine Bio



Caractéristiques produit

Nos œufs de Saumon de fontaine Bio sont issus de l'espèce *Salvelinus Fontinalis*. Caviar de NeuviC a sélectionné et distribue en exclusivité de la production du Mas de Pommier, situé au pied du Larzac au milieu d'un parc naturel classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Les œufs de saumons de fontaine sont dorés, de taille moyenne et plus fermes que le caviar. En bouche les notes sont iodées et légèrement fumées. Le goût est délicat et donc facilement apprécié par les clients.

Avantages produit

Le producteur, le Mas de Pommier, a plus de 30 années d'expérience dans l'élevage de poissons. Sur place l'eau est pure et n'engendre aucun impact négatif sur l'environnement.

L'élevage biologique de cette ferme piscicole s'inscrit dans l'engagement Caviar de NeuviC pour la préservation de l'environnement.

Associations culinaires

A déguster seul, sur des toasts ou blinis, avec un peu de crème fraîche ou bien associé avec du saumon frais, des œufs brouillés, à la coque, avec des pomme de terre. Pour étonner encore plus vos convives, associez-les avec du beurre de caviar !

Fiche technique

DDM DLC	Boite métal : 4 mois Pot verre : 12 mois
Conservation	0 / +4°C
Formats disponibles	Pot verre : 50g, 100g Boite métal : 250g
Ingrédients	Œufs d'ombles de Fontaine (<i>Salvelinus Fontinalis</i>) biologiques, sel.

Product specifications

Our organic char fish roe comes from the *Salvelinus Fontinalis* species. Caviar de NeuviC has selected and distributes exclusively the production of the Mas de Pommier, located at the foot of the Larzac in the middle of a natural park classified as a UNESCO World Heritage Site.

The char fish roe is golden in colour, medium in size and firmer than caviar. In the mouth the notes are iodized and slightly smoky. The taste is delicate and therefore easily appreciated by customers.

Product advantages

The producer, Mas de Pommier, has more than 30 years of experience in fish farming. The water there is pure and has no negative impact on the environment.

The organic farming of this fish farm is part of Caviar de NeuviC's commitment to preserving the environment.

Culinary associations

Enjoy alone, on a toast or blinis, with a little crème fraîche, or paired with fresh salmon, scrambled eggs, boiled eggs, with potatoes. To surprise your guests even more, pair them with our caviar butter!

Technical Sheet

BBDate Total shelf life	Tin box : 4 months Glass jar : 12 months
Preservation	0 / +4°C
Size	Glass jar : 50g, 100g Tin box : 250g
Ingredients	Organic char fish (<i>Salvelinus Fontinalis</i>) roe, salt.