



# Œufs de Truite fumés



## Caractéristiques produit

Les œufs de truite fumés 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.

Les œufs sont récoltés frais avant d'être salés et fumés au sein de notre atelier à Neuvic. Un savoir-faire délicat afin de préserver la saveur délicate des œufs de truite.

## 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

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

## Product specifications

Smoked trout roe comes from the *Oncorhynchus Mykiss* species of fish originating in France. They are smaller in size and crunchier in texture than salmon roe.

The roe is harvested fresh before being salted and smoked in our Neuvic workshop. A delicate know-how to preserve the delicate flavour of trout roe.

## Product advantages

Lighter in feel than salmon roe, trout roe has a crunchy texture and offers an explosion in the mouth that reveals the characteristic iodine notes of this species.

Caviar de Neuvic remains true to its philosophy of promoting products made in France and offering a wider range of fish roe to satisfy all tastes.

## Culinary combinations

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

## Technical sheet

<b>Expiry date</b>	Metal tins : 4 months
<b>total useful life</b>	Glass jars : 12 months
<b>Conservation</b>	0 / +4°C
<b>Size</b>	Metal cans: 250g Glass tins: 50g, 100g
<b>Ingredients</b>	French trout roe ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ), Salt