



Poutargue



Caractéristiques produit

Originnaire du bassin Méditerranéen, la poutargue ou boutargue est préparée à partir d'une roque (poche qui contient les œufs) de mullet et de sel. Ce dernier va jouer le rôle de conservateur et d'exhausteur de saveurs comme pour le caviar. S'en suit une longue étape de séchage afin de concentrer tous ses arômes.

Avantages produit

Ce produit antique, vous surprendra par son goût marin subtil et puissant.

La cire : méthode de conservation ancestrale pour deux raisons :

- Stopper la maturation au moment optimal
- Film de protection

Associations culinaires

La poutargue sera votre alliée pour l'apéritif. Elle se déguste en fine tranche, sur du pain, des toasts ou tout simplement nature.

Vous pouvez également la consommer rapée, ou en copeaux sur des pâtes, pommes de terres, œufs brouillés, salades...

Fiche technique

DLC	3 mois
Conservation	+6° / +10°C
Formats disponibles	100g
Ingrédients	Œufs de mullet (Mugil Cephalus) pêché dans l'Océane Atlantique, salés, séchés et emballés dans la cire (20%)

Product specifications

Native to the Mediterranean basin, the poutargue or boutargue is prepared from a roe (pouch that contains the eggs) of mullet and salt. The latter will add the role of preservative and flavor enhancer as for caviar. This is followed by a long drying step to concentrate all of its aromas.

Product advantages

This ancient product will surprise you with its subtle and powerful marine taste.

Wax: ancestral conservation method for two reasons:

- Stop ripening at the optimal time
- Protective film

Culinary associations

The poutargue will be your ally for the aperitif. It can be eaten in thin slices, on bread, toast or simply plain.

You can also consume it grated, or in chips on pasta, potatoes, scrambled eggs, salads...

Technical Sheet

BBD	3 months
Preservation	+6° / +10°C
Size	100g
Ingredients	Mullet eggs (Mugil Cephalus) caught in Atlantic Ocean, salted, dried and wrapped in wax (20%)