



# Rillettes d'esturgeon



## Caractéristiques produit

Disponibles dans 5 saveurs : Caviar & Baies Roses, Truffe d'été, Herbes de Provence, Esturgeon fumé et Citron, les rillettes sont élaborées à partir des filets des esturgeons ayant servi à la production du caviar.

Chaque recette apporte une nuance de goût particulière, raffinée et originale. Leur texture onctueuse

## Avantages produit

Les rillettes permettent de valoriser au maximum les esturgeons qui sont la plupart du temps élevés uniquement pour leurs œufs. La quantité de chair d'esturgeon à l'intérieur est très importante.

Ces recettes gourmandes étonneront les clients grâce à leur onctuosité, leur fraîcheur et la découverte pour certains de l'esturgeon qui est un poisson peu consommé en France.

## Associations culinaires

Mettre au réfrigérateur 1h avant de servir pour gagner en fraîcheur.

A présenter de préférence sur des toasts légèrement tiédis, sous forme de tapas.

Privilégier un vin blanc sec ou du Champagne.

## Fiche technique

<b>DDM</b>	36 mois
<b>Conservation</b>	Dans un endroit frais et sec. Après ouverture, entre 0/+4°C
<b>Format disponible</b>	90g
<b>Ingrédients</b>	Chair d'esturgeon, caviar/herbes/truffe, crème fraîche, chapelure, huile d'olive, poivre, citron

## Product specifications

Available in 5 flavors: Caviar & Pink Berries, Summer Truffle, Herbes de Provence, Smoked Sturgeon ans Lemon, the rillettes are made from the sturgeon fillets used to produce the caviar.

Each recipe brings a nuance of particular taste, refined and original. Their creamy texture

## Product advantages

The rillettes make it possible to make the most of the sturgeons which are mostly raised only for their eggs. The amount of sturgeon meat inside is very important.

These gourmet recipes will surprise customers with their smoothness, their freshness and the discovery for some of the sturgeon which is a fish little consumed in France.

## Culinary associations

Put in the fridge 1 hour before serving to gain freshness.

To be presented preferably on slightly warm toast, in the form of tapas.

Prefer a dry white wine or Champagne.

## Technical Sheet

<b>BBDate</b>	36 months
<b>Preservation</b>	In a cool and dry place. After opening, between 0 / + 4 ° c
<b>Size</b>	90g
<b>Ingredients</b>	Sturgeon meat, caviar / herbs / truffle, crème fraîche, breadcrumbs, olive oil, pepper, lemon