



Tarama à la truffe



Caractéristiques produit

Le tarama à la truffe est élaboré à base d'œufs de cabillaud fumés émulsionnés. Il se caractérise par sa texture légère et onctueuse et sa couleur beige-rosée. Le tarama selon la recette traditionnelle est conçu en utilisant des œufs de cabillaud salés et fumés puis écrasés en une purée fine, et mélangés avec de l'huile pour obtenir cette texture crémeuse et délicieuse.

Avantages produit

Ce tarama à la truffe est composé de 30 % d'œufs et sans colorant ajouté. La brisure de truffe noire vient intensément le parfumer pour apporter une touche originale à vos assaisonnements de viandes.

Associations culinaires

Le tarama à la truffe se déguste principalement sur des blinis ou sur des toasts de pains grillés. Il peut être associé avec du citron, de la crème fraîche ou encore avec de la ciboulette afin d'y apporter plus de saveurs. Pour plus d'originalité, le tarama à la truffe peut être dégusté avec des légumes croquants à tremper.

Fiche technique

DLC	2 mois
Conservation	0°C/+4°C
Formats disponibles	90g
Ingrédients	Huile de tournesol (UE) (52,5%), œuf de cabillaud fumé (œufs de cabillaud, sel) (pêché en Atlantique Nord Est - FAO 27) (30%), eau, jus de citron (contient des sulfites), chapelure [farine de blé (gluten), sel, levure], truffe noire (Tuber melanosporum) (France) (1%), huile de tournesol aromatisé à la truffe [huile de tournesol (99,6%), arôme truffe blanche (0,4%)] (UE) (1%), poivre.

Product specifications

Truffle tarama is made from emulsified smoked cod roe. It is characterised by its light, creamy texture and beige-pink colour. Traditional tarama is made using salted and smoked cod roe, then mashed to a fine purée and mixed with oil to obtain this creamy, delicious texture.

Product advantages

This truffle tarama is made with 30% egg and no added colouring. The black truffle bits add an intense flavour for an original touch to your meat seasonings.

Culinary associations

Truffle tarama is best served on blinis or toast. It can be combined with lemon, crème fraîche or chives for extra flavour. For added originality, truffle tarama can be served with crunchy vegetables for dipping.

Technical Sheet

Use BDate	2 months
Preservation	0°C/+4°C
Size	90g
Ingredients	Sunflower oil (EU) (52.5%), smoked cod roe (cod roe, salt) (fished in the North East Atlantic - FAO 27) (30%), water, lemon juice (contains sulphites), breadcrumbs [wheat flour (gluten), salt, yeast], truffle black (Tuber melanosporum) (France) (1%), sunflower oil flavored with truffle [sunflower oil (99.6%), white truffle flavor (0.4%)] (EU) (1%), pepper