



Tarama au caviar



Caractéristiques produit

Le tarama est élaboré à base d'œufs de cabillaud fumés émulsionnés. Il se caractérise par sa texture légère et onctueuse et sa couleur beige-rosée. Un tarama de qualité supérieure se distingue par sa teneur en œufs, c'est pourquoi notre recette compte 40% d'œufs, sans colorant ajouté auquel nous ajoutons 10% de caviar.

Avantages produit

Le tarama selon la recette traditionnelle est élaboré 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. Dans cette recette vous retrouvez également 10% de grains de caviar pour apporter une touche iodée.

Associations culinaires

A déguster sur des blinis ou un toast de pain grillé. Il s'associe également très bien avec des légumes croquants à dipper.

Fiche technique

DLC	2 mois
Conservation	0° / +4°C
Formats disponibles	90g
Ingrédients	OEuf de CABILLAUD fumé (oeufs de CABILLAUD (Gadus Morhua), sel) (pêché en Atlantique Nord Est - FAO 27) (40%), huile de tournesol (UE), caviar (oeufs d'ESTURGEON (Acipenser spp) (96%), sel) (France) (10%), eau, jus de citron (contient des SULFITES), chapelure (farine de blé (GLUTEN), sel, levure), poivre.

Product specifications

Tarama is made from emulsified smoked cod roe. It is characterized by its light and unctuous texture and its beige-pink color. A top quality tarama is distinguished by its egg content, which is why our recipe has 40% eggs, without added coloring to which we add 10% caviar..

Product advantages

Tarama according to the traditional recipe is made using salted and smoked cod eggs then mashed into a fine puree, and mixed with oil to obtain this creamy and delicious texture. In this recipe you also find 10% caviar grains to bring an iodized touch.

Culinary associations

To taste on blinis or a toast of toast. It also goes very well with crunchy vegetables to dip.

Technical Sheet

BBDate	2 months
Preservation	0 / +4°C
Size	90g
Ingredients	Smoked COD roe (COD roe (Gadus Morhua), salt) (caught in the North East Atlantic - FAO 27) (40%), sunflower oil (EU), caviar (STURGEON roe (Acipenser spp) (96%), salt) (France) (10%), water, lemon juice (contains SULPHITES), breadcrumbs (wheat flour (GLUTEN), salt, yeast), pepper.