



Tarama au naturel



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 et sans colorant ajouté.

Avantages produit

Le tarama selon la recette traditionnelle est élaboré en utilisant des œufs de cabillaud salés, fumés avec du bois de hêtre, écrasés en une purée fine, puis mélangés avec de l'huile pour obtenir cette texture crémeuse et délicieuse.

Associations culinaires

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

Fiche technique

DLC	2 mois
Conservation	0° / +4°C
Formats disponibles	90g
Ingrédients	Huile de tournesol (UE) (43,7%), œuf de CABILLAUD (Gadus Morhua) fumé (œufs de CABILLAUD, sel) (pêché en Atlantique Nord Est - FAO 27) (40%), 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 premium tarama is distinguished by its egg content, which is why our recipe has 40% eggs and no added coloring.

Product advantages

Tarama according to the traditional recipe is made using salted cod roe, smoked with beech wood, mashed into a fine puree, then mixed with oil to obtain that creamy and delicious texture.

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
Ingrédients	Sunflower oil (EU) (43.7%), smoked COD roe (COD roe (Gadus Morhua), salt) (caught in the North East Atlantic - FAO 27) (40%), water, lemon juice (contains SULPHITES), breadcrumbs (wheat flour (GLUTEN), salt, yeast), pepper.