

Caviar de cisco (*Coregonus artedi*) – pot de 95 g



Aussi connu sous le nom de cisco de lac ou tullibee, le caviar de cisco ressemble à celui du grand corégone avec son goût franc, frais et doux. Ce caviar à faible teneur en sel a une texture croustillante et les œufs éclatent agréablement dans la bouche. Ce caviar récolté des lacs de l’Ouest canadien et du lac Supérieur est commercialisé sous la marque Embassy®.

Qualité et goût

Récolté de cisco de qualité supérieure, assurant une fraîcheur et un goût supérieurs. Un goût franc et naturel avec une texture onctueuse qui ajoute une profondeur à n’importe quel plat. Les œufs de cisco sont transformés et emballés sous des mesures strictes de contrôle de la qualité pour maintenir leur fraîcheur et leur goût.

Bienfaits nutritionnels

Nos œufs de cisco sont riches en acides gras oméga-3, vitamines et minéraux.

Utilisations culinaires

Parfait pour une variété d’applications culinaires, des entrées aux plats principaux. Ajoutez une touche d’élégance à vos sushis et rehaussez la saveur de vos plats de fruits de mer, ou servir comme un apéritif raffiné avec des craquelins et du fromage à la crème.

Emballage

Nos œufs de cisco sont offerts en pots de 95 g.

Ingrédients : Œufs de cisco, sel

Zone de récolte : Lacs d’eau douce canadiens

Durée de conservation : 24 mois

Conservation : Garder congelé

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 15 g / par 15 g	
Calories 25	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 1.5 g	2 %
Saturated / saturés 0.3 g	
+ Trans / trans 0 g	2 %
Carbohydrate / Glucides 0 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 80 mg	27 %
Sodium 200 mg	9 %
Potassium 0 mg	0 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.1 mg	1 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	