



Tartare d'algues

Le tartare d'algues est une préparation fraîche élaborée avec des algues sauvages de Roscoff ainsi qu'une algue de culture.

Elles sont émincées, assaisonnées puis marinées avec une huile d'olive vierge extra biologique.



| | |
|---------------------------------|--|
| Dénomination technique : | Algues fraîches marinées et assaisonnées. |
| Conditionnement : | Pot en verre de 110g ; par carton de 12 ; Pot en verre de 300 g ; par carton de 6 ; Seau de 1 kg ; par carton de 6 ; |
| Emballage : | Pot en verre avec twist off et vide d'air ; ou Seau en polypropylène + couvercle et languette d'inviolabilité. |
| Fabrication : | ZA de Blosson – ROSCOFF. |
| Ingrédients : | Dulse, laitue de mer, wakamé, huile d'olive vierge extra*, Cornichon* et Câpre* au vinaigre*, Oignon*, huile de noix*, échalote*, ail*. |

* : 70% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique. Certifié ECOCERTSAS – F32600.

Délais de conservation : 3 mois.



| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| Conditions de stockage : | Froid positif 0 à +4° C. |
| Allergène : | Huile de Noix |
| OGM : | Absence |

| | |
|---------------------------------|---|
| Conseils d'utilisation : | Accompagner le poisson grillé (ex : pavé de saumon) ; Accompagner le saumon fumé ; Tartiner sur des toasts ; Servir en entrée sur un avocat ; A utiliser comme un Pesto sur vos pâtes ; Assaisonner une crudité ; Assaisonner des légumes vapeurs ou cuit à l'eau ; A utiliser comme base pour les sauces. |
|---------------------------------|---|

Caractéristiques bactériologiques :

| | Analyse moyenne |
|------------------------------|-------------------|
| Aérobies mésophiles 30 C | 300 / g |
| Coliformes fécaux | < 10 / g |
| Anaérobies sulfitoréducteurs | < 10 / g |
| Salmonelle | absence dans 25 g |
| Levures | < 10 / g |
| Moisissures | < 10 / g |