

# Bottarga Meeräschenrogen

Bottarga ist eine Spezialität, die aus dem Rogen der Meeräsche hergestellt wird. Der Rogen wird gesalzen und getrocknet und ist somit wesentlich länger haltbar als frischer Rogen. Traditionell reibt man Bottarga über Pasta, für ein leicht rauchigen, würzigen Touch. Man kann Bottarga auch als Vorspeise zu Tomaten und mit ein wenig Olivenöl servieren.

Nach dem Öffnen innerhalb von 30 Tagen verbrauchen

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

## Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Lagertemperatur	0-2°C

## Zutaten

**MEERÄSCHENROGEN**, Salz

## Inverkehrbringer

NewSea S.r.l.

Via S. Teresa 53 45010 Rosolina (Rovigo) Italien