

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

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1523 kj
Brennwert kcal	363 kcal
Fett	16 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.5 g
Kohlenhydrate	2 g
davon Zucker	2 g
Eiweiß	53 g
Salz	23 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

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

Zutaten

MEERÄSCHENROGEN, Salz

Inverkehrbringer

