

Tarama Paste - Fischrogenpaste

Tarama ist eine würzige Paste aus Kabeljaurogen. Ein Hauch frischer Knoblauch, Gewürze und Semmelbrösel geben ihr eine cremige Konsistenz und unterstützen den mild-salzigen Eigengeschmack des Rogens. Die Taramapaste stammt aus dem Münchener Familienbetrieb Die Beste Köchin, der seit 1994 Feinkost und Antipasti produziert. Ob auf einem Stück gerösteten Weißbrot oder als geschmackvolle Zutat in mediterranen Gerichten Taramapaste ist immer ein Genuss.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja

Sonstige Angaben

Fettgehalt in der Trockenmasse	26,00%
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

Rapsöl, Wasser, Semmelbrösel (**GLUTEN**), **FISCHROGEN** aus **KABELJAU** 4%, Branntweinessig (**SULFIT**), modifizierte **STÄRKE**, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel : Xanthan, Gewürzmischung mit Gemüse(**SELLERIE**), Konservierungsmittel: Sorbinsäure, Zwiebeln, frischer Knoblauch, Farbstoffe: Carmine, **SOJAMEHL**, Salz, Zucker

Inverkehrbringer

Example Company

Navrosidu Athina
Die beste Köchin Zenettistr. 10 80337 München Deutschland