



TRADITION ET INNOVATION:  
LINGOTE DE MAR ET SA  
VERSION CRÉMEUSE



Eurocaviar



Créé par le chef espagnol Tomás Écija, notre **Lingote de Mar** réinvente la boutargue (œufs de mullet) avec une combinaison unique de tradition et d'innovation. Enveloppé dans une algue nori et confite à l'huile d'olive, il offre une texture et une saveur exceptionnelles, idéal à déguster tranché avec son huile infusée, dans des nigiris, des plats de riz ou de pâtes.

Sa version à tartiner, la Crème de Lingote de Mar, avec 98 % de boutargue, est parfaite pour les toasts et les créations gastronomiques. Deux joyaux culinaires prêts à vous surprendre.

AJO BLANCO, SOUPE TYPIQUE ESPAGNOLE À BASE D'AIL, ACCOMPAGNÉE D'ŒUFS DE MULET LINGOTE DE MAR. Recette de Tomás Écija, chef des restaurants El Albero et La Maita, à Murcie (Espagne)  
Retrouvez cette recette sur [www.eurocaviar.es](http://www.eurocaviar.es)



#### LINGOTE CONFIT

Conserver au réfrigérateur entre 2 et 7 °C. Une fois ouvert, consommer sous 3 jours. Ne pas congeler.



LINGOTE CONFIT  
Semi-consERVE.



#### CRÈME

Conserver au réfrigérateur entre 2 et 8 °C. Une fois ouvert, consommer sous 7 jours. Ne pas congeler.



CRÈME  
Semi-consERVE.



#### DONNÉES LOGISTIQUES

LINGOTE CONFIT

Conditionné sous vide.

EAN: 8410649008213

#### DONNÉES LOGISTIQUES

CRÈME

Conditionnée en pots en verre avec couvercle twist-off sous vide.

Présentée en emballages de 100 g.

EAN: 8410649007483

#### ALLERGÈNES – LINGOTE CONFIT ET CRÈME

Poissons et produits à base de poisson.

Eurocaviar S.A.

+34 968 693 727 | [info@eurocaviar.es](mailto:info@eurocaviar.es) | [www.eurocaviar.es](http://www.eurocaviar.es)

Polígono Industrial "Los Torraos". Calle Valencia, 1. 30563 Ceutí, Murcia, España  
Calle de Triana, 53. 28016 Madrid, España