



< retour

Poissonnerie

Oeufs de truite



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Truite

Les œufs de truite sont parfait en apéritif pour accompagner des toasts, des tranches de pain de campagne grillé ou de canapés.

COMMENT CHOISIR ?

Les œufs de truite sont vendus en semi-conserve en grande surface et poissonnerie.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les œufs de truite se conservent 4 semaines au réfrigérateur avant ouverture. Ouverts, ils se conservent 2 jours maximum.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
88 kcal	11,20 g	1,00 g	4,40 g	3,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
11,60 mg	2054,00 mg	0,88 g	253,00 mg	83,00 mg
sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse
1,00 g	0,10 mg	0,80 mg	0,40 mg	0,10 mg
vitamin A				
13,00 µg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Soupe de fenouil, chantilly aux œufs de truite [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Fromage de chèvre frais aux œufs de truite sur lit de mâche et tomates [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15441>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15441>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/soupe-de-fenouil-chantilly-aux-oeufs-de-truite>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/fromage-de-chevre-frais-aux-oeufs-de-truite-sur-lit-de-mache-et-tomates>