

SCHEMA TECNICA

OSTRICA CONCAVA SPECIALE

stagionalità : tutto l'anno

N° Agrément Sanitaire FR 29 236 501 CE

Specificità tecniche

Categoria	Ostriche concave			
Nome scientifico	Crassostréa Gigas			
Origine	Allevate in Francia (Bretagna)			
Affinate	4 a 6 mesi			
Imballaggio	Cestini di legno Approvati per contatto alimentare (Norman SIEL GROW e PEFC)			
Tasso di carne	De 10.5 a 11 %			
Calibro	N.1	N.2	N.3	N.4
Peso unitario (norme CNC)	121-150g	86 -120g	66 -85g	46-65g

Sicurezza alimentare

OGM	No		
Allergeni	Molluschi		
Data limite scadenza	Nessuna data limite scadenza : menzione obbligatoria « questi molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto		
Conservazione	Gusto normale	2 a 3 giorni	
	Gusto ottimale	4 a 10 giorni	
	Verificare la vitalità	+ 10 giorni	
Analisi : Da gennaio a novembre 1 volta al mese e a dicembre 4 volte al mese	E Coli <90 / 100g Salmonelle assenti nei 25 g		

Proprietà Organolettiche

Colore	traslucido
Gusto	una particolare delicatezza,

Ostriche di 3 anni vengono trasferite per un primo affinamento di 6 mesi nei parchi
Sono messe sui parchi alti per rifinire la loro qualità e la loro carne. La particolarità di questo affinamento è dovuto ad una conoscenza ancestrale

Caratteristiche nutrizionali :
Con solamente 90 calorie, una dozzina d'ostriche apporta all'organismo 16 g di proteine una bistecca di 100g, calcio di un bicchiere di latte) e un saporito cocktail di vitamine : A, B1,B2, B6, B12, PP senza contare gli indispensabili oligo-elementi: ferro, rame, zinco, magnesio, fosforo e potassio.

