

SCHEMA TECNICA

OSTRICA L'HERITAGE

stagionalità : tutto l'anno

N°Sanitaire FR 29 236 501 CE



Ostriche di 3 anni sono messe sui parchi alti di Carantec per rifinire la loro qualità e la loro carne. Un secondo affinamento di 8 mesi minimi nella riviera del Belon

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

Specificità tecniche

Categoria	Ostriche concave			
Nome scientifico	Crassostrea Gigas			
Origine	Allevate in Francia (bretagna)			
Affinate	8 A 14 mesi			
Imballaggio	Emballages bois Emballages agréé Cestini di legno Approvati per contatto alimentare (Norman SIEL GROW e PEFC SIEL GROW et PEFC)			
Tasso di carne	13 % a 15%			
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 »		
Conservare	Gusto normale	2 a 3 giorni	
	Gusto ottimale	4 a 10 giorni	
	Verificare la vitalità	+ 10 giorni	
Analisi :	E Coli <90 / 100g Salmonelle assenti nei 25 g		
Da gennaio a novembre 1 volta al mese e a dicembre 4 volte al mese			

Proprietà Organolettiche

Colore	madreperla
Gusto	una particolare delicatezza, una carne vellutata e un gusto di nocciolina marcato da un sapore zuccherino, poco iodato