

SCHEDA TECNICA

Piatte del Belon

stagionalità : disponibilità

tutto l'anno (ci potrebbe essere penuria nel periodo estivo su certi calibri)

N° Sanitario FR 29 236 501 CE

Queste ostriche di 3 anni, allevate in acque profonde seguono un primo affinamento nei nostri parchi scoperti di Carantec e godono di un secondo affinamento durante 6 mesi nella famosa riviera del Bélon.

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, B12, PP senza contare gli indispensabili oligo-elementi: ferro, rame, zinco, magnesio, fosforo e potassio.



Specificità tecniche

Categoria	Ostriche piatte			
Nom e scientifico	Ostrea Edulis			
Origine	Allevate in Francia			
Affinate	2 mesi			
Imballaggio	Cestini di legno Approvati per contatto alimentare (Norman SIEL GROW e PEFC)			
Tasso di carne	De 8 à 10%			
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 6 giorni	
	Verificare la vitalità	+ 6 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	Beige traslucido
Gusto	Gusto delicato, di nocciolina, con il sapore del Terroir del Bélon ed una polpa delicata