

# OSTRICA CONCAVA FINE "BLU"

*Crassostrea gigas*

## DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica Concava Fine "Blu".

## GENERE E SPECIE

Crassostrea gigas.

## ZONA DI CATTURA

Francia.

## METODO DI PESCA

Allevato.

## CODICE ALPHA-3

OYG.

## PEZZATURA

n° 2 (10/11 pezzi/kg).

## DESCRIZIONE

Ostrica concava allevata in parchi direttamente affacciati sull'Atlantico, presenta iodatezza non particolarmente forte ma ben presente, unita a carnosità e croccantezza non eccessive, perfetta per un assaggio delicato.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli UFC/100 g < 230.  
Salmonella assente in 25 g.

## ALLERGENI

**Molluschi** e prodotti a base di **molluschi**.

## CONSERVAZIONE

Circa 10 giorni.

## IMBALLAGGIO ORIGINE

Cestino plastico 1 Kg x5

## CARATTERISTICHE:

**Sapidità/iodatezza:** 3 ★★★★★

**Dolcezza:** 2 ★★★★★

**Croccantezza:** 2 ★★★★★

**Carnosità:** 2 ★★★★★

## AGGIORNAMENTO

REV. n°1 del 30 / 05 / 2024

"Specialisti del VIVO"



## SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE2073/2005, UE915/2023, CE1441/2007. A richiesta possono essere esibiti rapporti di prova comprovanti l'esecuzione e l'esito delle prove effettuate nell'ambito del piano annuale di verifica fornitori.

[www.specialistidelvivo.com](http://www.specialistidelvivo.com)

## STAGIONALITÀ \ DISPONIBILITÀ \ PERIODO DI PESCA

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

□ NON DISPONIBILE      ■ RIDOTTA DISPONIBILITÀ      ■ BUONA DISPONIBILITÀ      ■ OTTIMA DISPONIBILITÀ