

OSTRICA PIATTA BELON

Ostrea edulis

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica Piatta Belon.

GENERE E SPECIE

Ostrea edulis.

ZONA DI CATTURA

Francia.

METODO DI PESCA

Allevato.

CODICE ALPHA-3

OYF.

PEZZATURA

n° 000 - 6/7 pezzi/kg (150 g/pezzo)

n° 00 - 9 pezzi/kg (100 g/pezzo).

n° 0 - 11 pezzi/kg (90 g/pezzo).

n° 1 - 13 pezzi/kg (76 g/pezzo).

n° 2 - 15 pezzi/kg (66 g/pezzo).

n° 3 - 18 pezzi/kg (55 g/pezzo).

DESCRIZIONE

Ostrica piatta allevata in cesti in mare aperto e poi affinata alla foce del fiume Bélon, nota località di ostricoltura famosa per il mix di caratteristiche organolettiche che è in grado di donare al prodotto: sapidità e iodatezza dovuta all'ambiente marino, mitigata dalle acque fluviali e caratterizzata da una spiccata nota di nocciola, unita ad elevato tasso di carne di consistenza tenera, dovuto all'elevato apporto di nutrienti delle acque dolci.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli UFC/100 g < 230.

Salmonella assente in 25 g.

ALLERGENI

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

IMBALLAGGIO ORIGINE

n° 000 Paniere da 50 pz - cm 32x32x19,5.

n° 000 Paniere da 25 pz - cm 23,5x23x5x15.

n° 00 Paniere da 50 pz - cm 28x28x18,5.

n° 00 Paniere da 25 pz - cm 22,5x22,5x14,5.

n° 0 Paniere da 50 pz - cm 26x26x16,5.

n° 0 Paniere da 25 pz - cm 22,5x22,5x14,5.

n° 1 Paniere da 50 pz - cm 23,5x23,5x16,5.

n° 1 Paniere da 25 pz - cm 22,5x22,5x10,5.

n° 2 Paniere da 50 pz - cm 23,5x23,5x15.

n° 2 Paniere da 25 pz - cm 22,5x22,5x10,5.

n° 3 Paniere da 50 pz - cm 23,5x23,5x15.

n° 3 Paniere da 25 pz - cm 22,5x22,5x10,5.

"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.

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° C a 4° C.

CONSERVAZIONE

Circa 10 giorni.

CARATTERISTICHE:

Sapidità/iodatezza: 3 ★★★★★

Dolcezza: 3 ★★★★★

Crocquantezza: 2 ★★★★★

Carnosità: 3 ★★★★★

AGGIORNAMENTO

REV. n°1 del 30 / 05 / 2024

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