

OSTRICA CONCAVA SPECIALE "COCOLLOS"

Crassostrea gigas

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica concava speciale "Cocollos".

GENERE E SPECIE

Crassostrea gigas.

ZONA DI CATTURA

Irlanda, affinata in Francia.

METODO DI PESCA

Allevato.

CODICE ALPHA-3

OYG.

PEZZATURA

n° 3 (12 pezzi/kg).

DESCRIZIONE

Ostriche speciali la cui produzione ha inizio nella baia di Donegal in Irlanda nord-occidentale, dove cresce per 4 anni sviluppando una eccellente carnosità, con polpa dalla consistenza tenera che contrasta con il grande callo, croccante e in grado di conferire la tipica dolcezza delle ostriche irlandesi. Il tocco finale viene dato dall'affinamento nelle acque costiere dello Charente Maritime, che completano il tutto dando un'ostrica dallo spiccato gusto dolce, che prevale nettamente sulla iodatezza che generalmente caratterizza le altre ostriche.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli UFC/100 g < 230.

Salmonella assente in 25 g.

ALLERGENI

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

SPEDIZIONE

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

IMBALLAGGIO ORIGINE

Cassetta in legno, chiusa con reggette

CONSERVAZIONE

Circa 10 giorni.

"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.

CARATTERISTICHE:

Sapidità/iodatezza: 1 ★★★★★
Dolcezza: 5 ★★★★★
Croccantezza: 4 ★★★★★
Carnosità: 4 ★★★★★

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