

# OSTRICA CONCAVA SPECIALE "I GIOIELLI DI LUCREZIA"

*Crassostrea gigas*

**DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA**  
Ostrica concava speciale "I gioielli di Lucrezia".

**GENERE E SPECIE**  
Crassostrea gigas.

**ZONA DI CATTURA**  
Italia.

**METODO DI PESCA**  
Allevato (Emilia Romagna, Comacchio).

**CODICE ALPHA-3**  
OYG.

**PEZZATURA**  
n° 3 (12 pezzi/kg).

**DESCRIZIONE**  
Prodotto unico e di recente concezione, "sorella" della ben nota Tarbouriech, è interamente allevata e affinata nelle Valli di Comacchio, in Emilia Romagna. Grazie alle ricchissime acque in cui cresce, assume un tasso di carnosità eccezionalmente elevato, con una spiccata sapidità dovuta alle variazioni di salinità delle acque lagunari. Ciò porta anche a leggere ma distintamente percepibili differenze stagionali di iodatezza, che riflettono fedelmente il periodo dell'anno: iodatezza maggiore in estate, minore in inverno. Il tutto è accompagnato dal callo molto sviluppato, reso forte e robusto dalle alternanze di emersione ed immersione, che simulano l'azione delle maree. La minuziosa ricerca e selezione, sia sul prodotto sia sul luogo di affinamento, ha dato origine a questa ostrica inconfondibile, coronando decisamente di successo gli sforzi dei produttori.

**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

*"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.

**CONSERVAZIONE**  
Circa 10 giorni.

**CARATTERISTICHE:**  
**Sapidità/iodatezza:** 5 ★★★★★  
**Dolcezza:** 2 ★★★★★  
**Crocantezza:** 4 ★★★★★  
**Carnosità:** 5 ★★★★★

**AGGIORNAMENTO**  
REV. n°1 del 30 / 05 / 2024

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

STAGIONALITÀ \ DISPONIBILITÀ \ PERIODO DI PESCA

