

OSTRICA CONCAVA SPECIALE KRYSTALE

Crassostrea gigas

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica concava speciale "Krystale".

GENERE E SPECIE

Crassostrea gigas.

ZONA DI CATTURA

Francia (Bretagna).

METODO DI PESCA

Allevato.

CODICE ALPHA-3

OYG.

PEZZATURA

n° 2 (24 pezzi/confezione);

n° 3 (24 pezzi/confezione).

DESCRIZIONE

Ostrica concava allevata in Normandia, in ceste sospese per tutto il ciclo produttivo. Grazie all'ambiente in cui cresce, sferzata dalle possenti maree dell'Oceano Atlantico, sviluppa caratteristiche organolettiche eccellenti, che ne originano il notevole pregio. Si tratta di un'ostrica carnosa, dal callo sviluppato, con una perfetta armonia tra iodatezza e dolcezza, resa ancora più interessante dalla particolare tonalità madreperlacea del mantello: tale caratteristica ha portato i produttori a denominarla "l'ostrica dal sapore di madreperla"

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: 3 ★★★★★

Dolcezza: 3 ★★★★★

Crocquantezza: 3 ★★★★★

Carnosità: 5 ★★★★★

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