

OSTRICA CONCAVA SPECIALE "LINGOTTO"

Crassostrea gigas

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica concava speciale "Lingotto".

GENERE E SPECIE

Crassostrea gigas.

ZONA DI CATTURA

Irlanda, affinata in Francia (Charente Maritime).

METODO DI PESCA

Allevato.

CODICE ALPHA-3

OYG.

PEZZATURA

n° 4 (17 pezzi/kg).

DESCRIZIONE

Facenti parte della famiglia Cocollos, sempre di natali irlandesi e affinamento francese, sono ostriche scelte, dall'alto tasso di carne e callo sviluppatissimo, dallo spiccato gusto dolce e caratteristica croccantezza. Riposte in un pregiato cofanetto, rappresentano la scelta ideale per una degustazione raffinata, ricca di esperienze gustative.

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