

OSTRICA CONCAVA SPECIALE "LOUËT FEISSER"

Crassostrea gigas

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica concava speciale "Louët Feisser".

GENERE E SPECIE

Crassostrea gigas.

ZONA DI CATTURA

Irlanda (Carlingford).

METODO DI PESCA

Allevato.

CODICE ALPHA-3

OYG.

PEZZATURA

n° 3 (12 pezzi/kg).

DESCRIZIONE

Ostrica concava allevata a Carlingford. La particolare ubicazione del luogo, in una baia sfociante sul Mar d'Irlanda, quasi di fronte all'Isola di Man, è caratterizzata da elevati dislivelli di marea. Ciò garantisce lo sviluppo di un callo voluminoso, con cui l'ostrica tiene ben serrata la conchiglia durante le lunghe ore di esposizione all'aria. Questo, unito ai tratti caratteristici delle ostriche irlandesi quali spiccata dolcezza e carnosità elevata dovute alle ricche acque della Corrente del Golfo, che miscelandosi con le acque fluviali sfocianti nella baia conferiscono un sapore unico, curiosamente molto simile a quello della noce di cappasanta.

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: 2 ★★★★★
Dolcezza: 4 ★★★★★
Crocquantezza: 4 ★★★★★
Carnosità: 5 ★★★★★

AGGIORNAMENTO

REV. n°1 del 30 / 05 / 2024

www.specialistidelvivo.com

STAGIONALITÀ \ DISPONIBILITÀ \ PERIODO DI PESCA

