IT
X1B5Y
CE

OSTRICA CONCAVA **SPECIALE "MAMER"**

Crassostrea gigas

"Specialisti del VIVO"

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA
Ostrica concava speciale "Mamer".

GENERE E SPECIE
Crassostrea gigas.

ZONA DI CATTURA
Italia.

METODO DI PESCA
Allevato (Sardegna, Olbia).

CODICE ALPHA-3
OYG.

PEZZATURA
n° 3 (12 pezzi/kg).

DESCRIZIONE
Ostrica sarda affinata ad Olbia, dove la disponibilità di questo particolare prodotto è limitata. Il suo nome, in sardo, significa "il mio mare" e denota l'orgoglio con cui questo prodotto viene presentato: ben meritato, del resto, grazie alle eccezionali qualità organoletti-che quale gusto intenso, particolarmente ben distribuito tra sapidità del mantello e dolcezza del callo, che combinate alla eccezionale carnosità danno un'ostrica di elevatissimo pregio.

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.

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: 2 ★★☆☆☆
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 DISPONIBILITÁ — BUONA DISPONIBILITÁ — OTTIMA DISPONIBILITÁ

SDV S.r.l. Via dell'Industria, 8 - 47843 Misano Adriatico (RN) Italia . Tel.: +39.0541.697842 - Fax: +39.0541.609765 . info@specialistidelvivo.com