

OSTRICA CONCAVA SPECIALE "MARENNES OLÉRON"

Crassostrea gigas

"Specialisti del VIVO"

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica concava speciale "Marennes Oléron".

GENERE E SPECIE

Crassostrea gigas.

ZONA DI CATTURA

Francia.

METODO DI PESCA

Allevato.

CODICE ALPHA-3

OYG.

PEZZATURA

n° 2 (10 pezzi/kg);

n° 3 (12 pezzi/kg).

DESCRIZIONE

Affinata nelle *claires*, le vasche con fondo naturale tipicamente utilizzate in passato per la raccolta del sale marino, possiede un buon equilibrio tra iodatezza e dolcezza, con una leggera predominanza di quest'ultima. Il periodo di permanenza nella claire inoltre le conferisce una ulteriore complessità aromatica.

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: 3 ★★★★★

Crocquantezza: 3 ★★★★★

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