

OSTRICA CONCAVA SPECIALE "PAPILLON DE JACQUES"

Crassostrea gigas

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica concava speciale "Papillon De Jacques".

GENERE E SPECIE

Crassostrea gigas.

ZONA DI CATTURA

Irlanda, affinata in Francia (Charente Maritime).

METODO DI PESCA

Allevato.

CODICE ALPHA-3

OYG.

PEZZATURA

n° 5 (20 pezzi/kg).

DESCRIZIONE

Ostrica speciale allevata inizialmente nel Nord-Ovest dell'Irlanda, dove cresce fino alla taglia commerciale grazie alle acque ricche di nutrimento portato fino alle coste irlandesi dalla Corrente del Golfo e poi affinata nello Charente Maritime, regione francese affacciata sull'Atlantico. Piccolo calibro, come dice il nome delicato come una farfalla, ideale per chi è alle prime esperienze di degustazione; è perfetta per aperitivi e qualunque preparazione richieda un piccolo concentrato di gusto. Polpa abbondante, abbinata a sapore dolce e decisa croccantezza data dallo sviluppo del callo, originano un'ostrica davvero sorprendente.

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