

# OSTRICA CONCAVA SPECIALE "PRINCESA DI SETUBAL"

*Crassostrea gigas*

**DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA**  
Ostrica concava speciale "Princesa Di Setubal".

**GENERE E SPECIE**  
Crassostrea gigas.

**ZONA DI CATTURA**  
Portogallo (Estuario del Sado).

**METODO DI PESCA**  
Allevato.

**CODICE ALPHA-3**  
OYG.

**PEZZATURA**  
n° 3 (12 pezzi/kg).

**DESCRIZIONE**  
Ostrica portoghese, allevata e affinata nella baia dell'estuario del Sado in acque incontaminate, si presenta come un'ostrica dall'elevata carnosità, dovuta alle ricche acque in cui cresce. Grazie all'oceano atlantico che flagella le coste portoghesi, si ha un'interessante combinazione tra la iodatezza del mantello, piuttosto spiccata, unita ad una elevata dolcezza del callo, molto sviluppato per contrastare la forza delle acque oceaniche.

**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:** 3 ★★★★★  
**Dolcezza:** 4 ★★★★★  
**Crocquantezza:** 4 ★★★★★  
**Carnosità:** 4 ★★★★★

**AGGIORNAMENTO**  
REV. n°1 del 30 / 05 / 2024

www.specialistidelvivo.com

STAGIONALITÀ \ DISPONIBILITÀ \ PERIODO DI PESCA

