

OSTRICA CONCAVA SPECIALE "TIA MARAA"

Crassostrea gigas

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica concava speciale "Tia Maraa".

GENERE E SPECIE

Crassostrea gigas.

ZONA DI CATTURA

Irlanda.

METODO DI PESCA

Allevato.

CODICE ALPHA-3

OYG.

PEZZATURA

n° 2 (24 pezzi/confezione);

n° 3 (24 pezzi/confezione).

DESCRIZIONE

La versione All-Irish della casa Gillardeau, allevata per scelta dalla nascita alla maturità in acque irlandesi. Grazie alle acque atlantiche, ricche di nutrienti e non particolarmente calde o fredde e perciò molto favorevoli alla crescita delle ostriche, la Tia Maraa ha elevata carnosità e callo forte, per l'esigenza di resistere alle consistenti maree oceaniche. Questo le conferisce il tipico gusto con prevalenza dolce, perfettamente abbinata alle leggere note iodate che presenta.

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 ★★★★★

Crocantezza: 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