

OSTRICA CONCAVA SPECIALE "UMAMI"

Crassostrea gigas

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica concava speciale "Umami".

GENERE E SPECIE

Crassostrea gigas.

ZONA DI CATTURA

Irlanda.

METODO DI PESCA

Allevato.

CODICE ALPHA-3

OYG.

PEZZATURA

n° 3 (12 pezzi/kg).

DESCRIZIONE

Ostrica di selezione giapponese, la cui cucina è nota per utilizzare al massimo l'umami, il cosiddetto quinto gusto. Umami in lingua giapponese significa letteralmente saporito o sapido ed è presente in tutti quegli alimenti ricchi di glutammato, come carni e pesci freschi e conservati, funghi, alghe marine, formaggi e salumi stagionati. L'eccezionale ricchezza di gusto di questa ostrica, dalla polpa tenera e cremosa, riempie la bocca al primo assaggio. Possiede note dolci, unite a note iodate ben bilanciate, che contribuiscono a creare un prodotto unico, di gamma eccellente.

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: 5 ★★★★★
Crocquantezza: 4 ★★★★★
Carnosità: 5 ★★★★★

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