



Huître creuse

FINE SAINT KERBER

Crassostrea gigas

Nom, Name	Huître creuse, <i>Deep oysters, Tiepe Austern</i>															
Origine, Origin, Origen	Elevée en France, <i>farmed in France, Gezüchtet in Frankreich</i>															
Calibre, Size, Grösse	<table><thead><tr><th>Petite <i>Small</i></th><th>Moyenne <i>Medium</i></th><th>Grosse <i>Large</i></th><th>Très Grosse <i>X Large</i></th><th>Très très grosse <i>XXL</i></th></tr></thead><tbody><tr><td>N°4 – (P)</td><td>N°3 – (M)</td><td>N°2 – (G)</td><td>N°1 – (IG)</td><td>N°0 – (TTG)</td></tr><tr><td>46-65g</td><td>66-85g</td><td>86-120g</td><td>121-150g</td><td>> 150g</td></tr></tbody></table> <p><i>Tolérance/Tolerance : +/- 5g</i></p>	Petite <i>Small</i>	Moyenne <i>Medium</i>	Grosse <i>Large</i>	Très Grosse <i>X Large</i>	Très très grosse <i>XXL</i>	N°4 – (P)	N°3 – (M)	N°2 – (G)	N°1 – (IG)	N°0 – (TTG)	46-65g	66-85g	86-120g	121-150g	> 150g
Petite <i>Small</i>	Moyenne <i>Medium</i>	Grosse <i>Large</i>	Très Grosse <i>X Large</i>	Très très grosse <i>XXL</i>												
N°4 – (P)	N°3 – (M)	N°2 – (G)	N°1 – (IG)	N°0 – (TTG)												
46-65g	66-85g	86-120g	121-150g	> 150g												
Indice de remplissage, meat rate	[8.0%-10.5%]															
Conditionnement, Packing, Verpackung	12 pièces / 24 pièces / 36 pièces / 50 pièces / 100 pièces / 3 kg / 6 kg / 15kg <i>Bourriches en bois, wooden box, Korb</i>															
DLC, Best Before, Mindestens haltbar bis	“Ces coquillages doivent être vivants au moment de l’achat” “ <i>These shellfish must be alive at the purchasing moment</i> ” Sur demande : ajout possible d’une DLC (8 à 11 jours après date de conditionnement) <i>On demand : possible addition of an “Use by date” (8 to 11 days after packaging date)</i>															
Conservation, storage, Haltbarmachung	Température conseillée : entre +5°C et +10°C <i>Recommended temperature between +5°C and +10°C</i>															
Saisonnalité, Season, Saisonabhängigkeit	Toute l’année, <i>all year long, jahrlang, Enthält Weichtiere</i>															
Composition nutritionnelle (/100g), Zutaten	Energie 67.2 kcal/283kJ, protéines 8.64g, glucides 3.86g, lipides 1,91, sucres 0, amidon 0, fibres alimentaires 0, polyols totaux 0, AG saturés 0.34g, AG monoinsaturés 0.23g, AG polyinsaturés 0.35g, sel 1.18g (données Anses)															
Allergènes, allergen	Contient des mollusques, <i>contains molluscs</i>															
Caractéristiques microbiologiques Microbiological criteria, mikrobiologie (Règlements Regulation CE 2073/2005 ; UE 2015/2285)	<i>E.coli</i> : m = 230 NPP/100g de chair et liquide intervalvaire M = 700 NPP/100g de chair et liquide intervalvaire; c=1 ; n=5 <i>Salmonella spp.</i> Absence/25g															

Description : Huître emblématique de « Saint Kerber ». Sa saveur iodée, typique de la Baie, s’accompagne de notes rondes en bouche et d’une consistance ferme grâce à un court stockage sur l’estran.

Emblematic oyster from « Saint Kerber ». Its briny flavor, typical from the Bay, is accompanied by round notes in the mouth and a firm consistency, thanks to a short storage on the foreshore.

