



# Huître creuse

## *Crassostrea gigas*

<b>Nom</b> , Name	Huître creuse, Deep oysters, Felzen Austern
<b>Origine</b> , Origin, Origen	France (Cancale, Baie du Mont-St-Michel, St Vaast-Normandie)
<b>Calibre</b> , Size, Grösse	Petite(4), Moyenne (3), Grosse (2), Très grosse (1), Très Très grosse (0) <i>Small (P), Medium (M), Large (G), X large (TG), XXL (TTG)</i>
<b>Conditionnement</b> , Packing, Verpackung	12 pièces / 24 pièces / 36 pièces / 50 pièces / 100 pièces / 15kg Bourriches en bois, wooden box, korb
<b>DLC</b> , Best Before, Mindestens haltbar bis	10-12 jours, 10-12 days, 10-12 Tage
<b>Conservation</b> , storage, Haltbarmachung	5° à 15°C
<b>Saisonnalité</b> , Season, Saisonabhängigkeit	Toute l'année, all year long, jahrlang
<b>Composition nutritionnelle (/100g)</b> , 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)
<b>Caractéristiques microbiologiques</b> Microbiological criteria, mikrobiologie	E.coli < 230/100g, Salmonella 0/25g
<b>Recettes</b> , recipe, Rezept	<p><i>Huîtres chaudes</i> : Ouvrir les huîtres et enlever l'eau. Prendre une pincée d'oignon haché et une pincée de poireau haché. Ajouter une cuillère de crème fraîche sur chaque huître. Saupoudrer de piment rouge doux. Passer au grill 3 mn.</p> <p><i>Hot oysters</i>: open the oyster and remove the water. Add some chopped onion and chopped leek. Put a spoon of fresh cream on top of it and some soft red pepper powder. Finally put it under the grill during 3 minutes.</p> <p><i>Heiße Austern</i> : Austern öffnen und ihr Wasser entleeren. Gehackte Zwiebel und gehackten Porée (jeweils eine Prise) auflegen. Auf jede Auster kommt ein Löffel Crème fraîche. Mit süßem Paprika 3 Minuten überbacken.</p>

