



Huître creuse

MUIRGEN

Crassostrea gigas

Nom , Name	Huître creuse, Deep oysters, Tiepe Austern
Origine , Origin, Origen	Elevées en Irlande
Calibre , 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>
Indice de remplissage , <i>meat rate</i>	> 10.5%
Conditionnement , Packing, Verpackung	12 pièces / 24 pièces / 36 pièces / 50 pièces Bourriches en bois, wooden box, korb
DLC , Best Before, Mindestens haltbar bis	10-12 jours, 10-12 days, 10-12 Tage
Conservation , storage, Haltbarmachung	5° à 15°C
Saisonnalité , Season, Saisonabhängigkeit	Toute l'année, all year long, jahrlang
Composition , Zutaten	Protéines 8.9g, Glucides 4.7g, Lipides 1.6g, Sodium 280mg, Magnésium 44mg, Phosphore 165 mg, Potassium 220mg, Calcium 92mg, Fer 6.3mg, vitamines D, E, C, B6, B12
Allergènes , Allergen	Contient des mollusques, contains molluscs
Caractéristiques microbiologiques Microbiological criteria, mikrobiologie	E.coli < 230/100g, Salmonella 0/25g
Recettes , 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>

