



Huître plate, Belon

Ostrea edulis

Nom, Name

Huître plate, Belon, native oysters, Flache Austern

Origine, Origin, Origen

Elevées en France (Cancale, Baie du Mont-St-Michel)

Calibre, Size, Grösse

00000	0000	000	00	0	1	2	3	4
141-180g	121-140g	101-120g	91-100g	81-90g	71-80g	61-70g	51-60g	41-50g

Conditionnement, Packing, Verpackung

25 pièces / 50 pièces
Bourriches en bois, wooden box, korb

DLC, Best Before, Mindestens haltbar bis

10-11 jours, 10-11 days, 10-11 Tage

Conservation, storage, Haltbarmachung

5° à 15°C

Saisonnalité, Season, Saisonabhängigkeit

Toute l'année, all year long, jahrlang

Composition (/100g), Zutaten

Energie 226kJ/53.5kcal, protéines 10.2g, glucides 1.16g, lipides 0.9g, sucres 0, fibres 0 (données Anses)

Allergènes, Allergens

Contient des mollusques, contains molluscs

Caractéristiques microbiologiques

E.coli < 230/100g, Salmonella 0/25g

Microbiological criteria, mikrobiologie

Recettes, recipe, Rezept

Huîtres au naturel: Ouvrir les huîtres, les servir fraîches sur un lit de glace, soit nature, soit accompagnées d'un zeste de citron.

Natural oysters: open the oyster, serve it fresh on an ice bed, either nature or with a piece of lemon.

Austern : Austern öffnen und auf Eis servieren. Entweder pur oder mit ein bisschen Zitrone.

