

Fiche Produit : Huître Plate, belon
Oesta Edulis



Nom, Name, Nombre : Native Oyster, Ostrica Platta, Flasche Austern, Osta

Origine, Origin, Origen : Cancale, Baie Mont St Michel
St Michel Bay, baya del Monte St Michel

Taille, Size :

Taille / Size	Poids / weight (gr)
0000	121 +
000	101 – 120
00	91 – 100
0	81 - 90
1	71 - 80
2	61 - 70
3	51 - 60
4	41 - 50

Conditionnement, Packing : 25 pièces / 50 pièces

D.L.C, Best Before : 10 à 11 jours, 10 to 11 days, 10-11 dias, 10-11 Tage

Pêche, Harvesting : Toute l'année
Year long, todo el ano, während des ganzen Jahr

Composition* : Protéines 8.9g, Glucides 4.7g, Lipides 1.6g, Sodium 280 mg, Magnésium 44 mg,
Phosphore 165 mg, Potassium 220mg, Calcium 92 mg, Fer 6.3 mg

Recettes

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.

* source : répertoire générale des aliments. Table composition REGAL (1995) – Jean Claude Favier, Jaayne Irand-Ripert, Carole Toque, Max Feinberg