

Fiche Produit : Huître Creuse
Crassostrea Gigas



Nom, Name, Nombre : Deep Oysters, Ostrica concava, Tiepe Austern, Ostones

Origine, Origin, Origen : Cancale, Baie Mont St Michel, Bretagne, Saint Vaast, Normandie,
Cancale, Brittany St Michel Bay, Normandy, St Vaast

Taille, Size :

Taille	Size	Weight (gr)	Length (cm)**
P	Small	30 -65	6 - 8
M	Medium	66 - 80	8 -10
G	Large	81 - 100	10-13
TG	X Large	101 - 140	13 - 16
TTG	XX Large	141 +	16 +

** la taille est donnée à titre indicatif : the length is only an approximation

Conditionnement, Packing : 12 pièces / 24 pièces / 36 pièces / 50 pièces / 100 pièces / 3kg / 6kg / 13kg / 15kg

D.L.C, Best Before : 10 à 12 jours, 10 to 12 days, 10-11 dias, 10-12 Tage

Pêche, Harvesting : Toute l'année, Durant l'été huître stérile (non laiteuse)

Year long, Sterilized Summer oysters (not milky), todo el ano, en verano ostrones esterilizados (sin leche), während allé der Jahr, Im Sommer Umfruchtabe Austern (Ohne Milch)

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, vitamines D,E,C, B6, B12

Recettes, recipe :

Huîtres chaudes : 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 min

Hot oysters : 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.

Austern : Austern öffnen und ihr Wasse entleeren. Gehackte Zwiebel und gehackten Porée (jeweils ein Prise) auflegen. Auf jede Auster kommt ein Löffel Crème fraîche. Mit süssem Paprika 3 Minuten überbacken.

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