



LE NOSTRE OSTRICHE

Attenti al numero! Il calibro è la taglia dell'ostrica.

Più il numero è grande, più l'ostrica è piccola e viceversa (la numero zero è la più grande!)

Prima di consumarle, verificate che siano vive: all'interno deve esserci un pò di liquido e se toccate con la punta di un coltello o se bagnate con il succo di limone, devono ritirarsi leggermente.



FINE DE CLAIRES MARENNE OLERON N. 2-3

Per l'aperitivo, per un'occasione speciale,
per tutti i giorni: delicata e
non impegnativa, piace a tutti ed è
facile da aprire



LAMAISON N.2

Ottimo rapporto qualità prezzo per
quest'ostrica di carattere, molto
apprezzata dagli intenditori



BELON N.00

Ostrica piatta, è molto carnosa e delicata,
dal fine sapore di nocciola.
Un vero lusso per il palato



ISIGNY N.3

Carnosa e fragrante, ha retrogusto leggero
di nocciola e un ottimo rapporto tra
la dimensione della conchiglia e la polpa.
Ottima anche cotta

