

	BELON	Verziószám:	1/4	Forgalmazó:	Attimcom Kft
		Dátum:	2023.07.15.		
		Oldal	1/1		
		Szerkesztő:	Szabó Péter		
				Osztiga információ	
Kiszereles	Kg	Min darabszám		Latin név:	<i>Ostrea edulis</i>
No1	2,50	25		Származási ország:	Franciaország
No1	5,00	50		Származási régió:	Dél-Bretagne
No1	10,00	100		Merroir:	Riec-Sur-Belon
No0	3,00	25		Név:	Belon
No0	6,00	50		Tenyésztő:	Saint-Kerber
No0	12,00	100			
Érzékszervi jellemzők: alak / forma / illat / íz			Leírás:		
Alak/ forma:	Európai lapos osztrigára jellemző alak / forma		BELON A NON PLUS ULTRA		
Illat / íz / só:	Sós tengerillat / fémes íz (réz) / mérsékelt sótartalom		Nincs híresebb osztriganév a világon, mint a BELON. Ő az osztrigák alfája és Omegája azaz legnemesebb és legfényűzőbb osztriga a földön. A világon mindenhol ismerik azt a szót, hogy BELON, és a név egyet jelent a különlegességgel, a fennköltséggel, a nemességgel, azaz az osztriga ínyencek non plus ultrája.		
Mikrobiológiai jellemzők			A térképen Riec-sur-Bélon mintegy 5 km-re található déli irányban Port Pont-Aventól, ahol a Belon folyó találkozik az óceánnal. Osztrigatenyésztésre hasznosítható (60 hektár) akvakultúra nem nevezhetőek óriásinak és annak ellenére, hogy viszonylag kis méretű a vízi termőterület az éves termelési volumen a becslések szerint eléri a megdöbbentő 5000 tonnát.		
Kritérium:	Normál UFC érték		A Belon osztriga ismeretlen, mégis lenyűgözően izgalmas és komplex íze nagyon megosztó. Az ínyencek és az osztrigafanatikusok körében általánosan elfogadott tény az, hogy egy kezdő osztrigakóstoló, aki még soha nem kóstolta az óceánok e nemes élőlényét, ne a Belon osztrigával kezdje ismerkedését az osztrigák világával.		
Escherichia coli P-glucuronidase positive / 100g:	< 230		A Belon osztriga vezér ízprofilja erőteljes és sokkoló. Enyhe, de hosszan lecsengő sós ízzel erőteljes réz és csersav kísértő ízekkel, melyek hosszan megmaradnak a szájban. A torkolatban a folyó tápanyagokban rendkívül gazdag, nagyon tiszta és egyedülálló keveréke azoknak a különleges ásványoknak melyek hatására az osztriga eléri a végleges ízt, textúráját, illatát és színét.		
Salmonella / 25g:	nincs		A világon sokfelé tenyésztettek Európai-lapos osztrigát, de csak az nevezhető Belon osztrigának, mely Riec-sur-Bélon régióból származtatható.		
Méretosztályozás / kiszereles					
Méretosztály:	No4, No3, No2, No1, No0, No00, No000, No0000				
Kiszereles: (kosár)	25/50/100				
Címke:	Tenyésztő által megadott értékek				
Tárolási hőmérséklet	0-4 Celsius				
Tenyésztési technológia:	Fine, Fine de Claire, Spéciale, Spéciale de Claire, Pousse en Claire, Fine de Claire Verte. Európai flat				