
	BOUZIGUES	Verziószám:	1/4	Forgalmazó:	Attimcom Kft			
		Dátum:	2023.07.15.					
		Oldal	1/1					
		Szerkesztő:	Szabó Péter					
				Osztiga információ				
Kiszereles	Kg	Min darabszám						
1 Dozen No2	1,25	12						
2 Dozen No2	2,50	24						
3 Dozen No2	4,00	36						
1 Dozen No3	1,00	12						
2 Dozen No3	2,00	24						
3 Dozen No3	3,00	36						
Érzékszervi jellemzők: alak / forma / illat / íz						<p>Leírás:</p> <p>BOUZIGUES A MEDITERRÁN</p> <p>Az Etang de Thau Franciaország második legnagyobb tava, mely 21 km hosszú, 8 km széles és közel 400 osztrigatenyésztő farmer dolgozik ezen a 7500 hektárnyi vízfelületen. Az éves termelés megközelíti a 13 000 tonnát, ami a nemzeti össztermelés közel 10%-át teszi ki. A Bouzigues osztrigát kizárólag a Bassin de Thau-ban tenyésztik, ahol az osztrigatenyésztés 1925-ben kezdődött az osztrigák kötelekre való felragasztásának technikájával.</p> <p>A Földközi-tengertől dűnekordonnal elválasztott valóságos kis beltengerben az árapály hiánya tette szükségessé e sajátos technika alkalmazását. A harmadik generációs Causel család által tenyésztett Thau osztrigák a különlegességét a beltenger természetes ökoszisztémája adja, amely különösen kedvez ennek az egyedi és különleges osztiga tenyésztésének. A tengervíz cseréjéről és a fitoplankton utánpótlásáról a grau d'Agde és Séte, Hérault folyók gondoskodnak, melyek nem csak édesvizet, de sokféle plankton is hordoznak magukkal.</p> <p>A különleges Bouzigues osztiga a francia osztrigatenyésztés modern értelmezése és kézzelfogható bizonyítéka annak, hogy lehet minőségi terméket előállítani a meleg Földközi-tengerben is. A Földközi-tenger vizeit a nagyobb sótartalom különbözteti meg az óceániaktól, mely intenzívebb ízt adnak az osztrigának, míg a melegebb vízben gyorsabban szaporodó fitoplankton állomány, folyamatos táplálékutánpótlást nyújt a kagylók részére, melyek így gyorsabban és nagyobbra nőnek. A Bouzigues osztiga héja sötét dió árnyalatú, illata a jódosított és intenzív parfüm, valamint a friss tengeri szellőt idézi. Kóstoláskor egy sós robbanás jár át rajtunk, amely hosszantartó kitartásában hordozza az ízt, végül finoman édes lecsengés lesz úrrá rajtunk.</p>		
Alak/ forma:	Csészeosztigára jellemző alak / forma							
Illat / íz / só:	Sós tengerillat / enyhe jódosított édes íz / magas sótartalom							
Mikrobiológiai jellemzők								
Kritérium:	Normál UFC érték							
Escherichia coli P-glucuronidase positive / 100g:	< 230							
Salmonella / 25g:	nincs							
Méretosztályozás / kiszereles								
Méretosztály:	No4, No3, No2, No1, No0							
Kiszereles: (doboz)	12 / 24 / 48 / 96							
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, Plateaux, <p style="text-align: center;">Plateaux</p>							