
	BRETTONES	Verziószám:	1/4	Forgalmazó:	Attimcom Kft
		Dátum:	2023.07.15.		
		Oldal	1/1		
		Szerkesztő:	Szabó Péter		
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			
<b>Érzékszervi jellemzők: alak / forma / illat / íz</b>			<b>Leírás:</b>		
Alak/ forma:	Csészeosztrigára jellemző alak / forma		BRETONESS A KIVÁLÓSÁG		
Illat / íz / só:	Sós tengerillat / édes jódos íz / közepes sótartalom				
<b>Mikrobiológiai jellemzők</b>			<p>A Bretagne-i osztrigákat elsősorban jódozott ízüik, másodsorban eleganciájuk, harmadrészt kiválóságuk különbözteti meg a más régiókból származó osztrigáktól. A Dél-Bretagne-i gasztrocsoda egyszemélyben testesíti meg mindazt, ami miatt az osztrigákat szeretjük. A Bretonnes osztriga életének első 3-4 évét Gavrinis partján tölti, mint a sziget úrhölgye és mind húsossága , mind nagyvonalú ízfjellemzői miatt nagyon keresett.</p> <p>Megjelenése kifejezi a tengeri áramlatok erejét, valamint a hely planktonban való gazdagságát. Ezek a viszonylag húsos és finom osztrigák állaguk (szilárd-ropogós) és ízüik miatt (selymes-lágy) nagyon népszerűek az inyencek körében és a kezdő osztrigafanatikusokat is elragadják. A Crénégy negyedik generációs osztrigatenyésztő család, a finom Bretoness osztrigát 3-4 éves korig tenyésztik Gavrinis a „sziget asszonya” tengerpartján, illetve Larmor-Badenben, valamint Pointe de Berchis partjain, hogy a legfinomabb Bretagne-i osztrigával tudjanak vendégeiknek rendelkezésére állni.</p> <p>A merroir, ahol ezt a különleges osztrigát tenyésztik, a Morbihan-öböl szívében van, mely gazdag algákban és planktonokban, amelyekkel napi rendszerességgel táplálkoznak. Ez az egészséges és gazdag környezet ideális tenyésztési feltételeket biztosít a különleges osztrigák számára, amelyek lehetővé teszik, hogy elnyerjék szilárd és húsos állagukat, valamint a breton vizekre jellemző jódozott ízüket. Az ízfelmény nem csak az, amit e különlegesség megköstölésakor érzünk, hanem átérezhetjük a tradicionális francia osztrigatenyésztési technológia különlegességét is.</p>		
Kritérium:	Normál UFC érték				
Escherichia coli P-glucuronidase positive / 100g:	< 230				
Salmonella / 25g:	nincs				
<b>Méretosztályozás / kiszereles</b>					
Méretosztály:	No4, No3, No2, No1, No0				
Kiszereles: (doboz)	12 / 24 / 48 / 96				
Címke:	Tenyésztő által megadott értékek				
Tárolási hőmérséklet	0-4 Celsius				
<b>Tenyésztési technológia:</b>	Fine, Fine de Claire, Spéciale, Spéciale de Claire, Pousse en Claire, Fine de Claire Verte.				
	FDC				