
	CANCALE	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			
			Latin név:	<i>Crassostrea gigas</i>	
			Származási ország:	Franciaország	
			Származási régió:	Észak - Bretagne	
			Merroir:	Cancale	
			Név:	Cancale	
			Tenyésztő:	Parcs Saint-Kerber	
Érzékszervi jellemzők: alak / forma / illat / íz			Leírás:		
Alak/ forma:	Csészeosztigára jellemző alak / forma		CANCALE A CÁROK GYÖNGYE		
Illat / íz / só:	Sós tengerillat / jódgazdag édes íz / enyhe sótartalom				
Mikrobiológiai jellemzők			<p>Cancale a francia osztrigák fővárosa. Ez a kis tengerparti város volt az a hely, ahonnan XIV. Lajos a napkirály gyors futárjai lóhalálában szállították részére a friss osztrigákat Versailles-ba, a királyi palotába. A Cancale osztriga volt régen a királyok étke és nem csak XIV. Lajos, hanem sok más európai uralkodó is esküdött a Bretagne-i osztrigára. Szenvedélyes hódolója volt például IV. Henrik, I. Ferenc császár, XIII. Lajos, Marie Antoinette, de osztriga ínyenc volt Robespierre, Desmoulins, Danton, Sargent és Signac is.</p> <p>Bármennyire is érdekes azonban a legnagyobb osztrigarajongók nem voltak mások, mint a több évszázaddal ezelőtt Szentpéterváron élő orosz cárok, akik a kaviár és a vodka élvezeténél is előbbre helyezték a Cancale osztriga fogyasztását.</p> <p>Az észak- Bretagne-i Cancale osztriga határozottan húsos osztriga, jódgazdag, enyhén sós tenger ízzel melyben felfedezhető egy csipetnyi mogyorós utóíz is. A húsos és tartalmas nagyméretű osztriga húsa, ráharapáskor rugalmas és ruganyos enyhén vajasan selymes textúrával köszön vissza. Bársonyosan könnyűvé válik a rágáskor és a határozottan tiszta, édes íz, illetve aroma egyenletesen járja át a szájüreget. Felfedezhetjük benne a már megszokott mogyorós íz mellett, a füst és a fakéreg pikantériáját is egy pillanatra, illetve a sárgadinnye édességét és a tengeri alga komplexitását is.</p>		
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.				
	FINE				