
	GILLARDEAU	Verziószám:	1/4	Forgalmazó:	Attimcom Kft
		Dátum:	2023.07.15.		
		Oldal	1/1		
		Szerkesztő:	Szabó Péter		
Kiszereles	Kg	Min darabszám		Osztigma információ	
1 Dozen No2	1,25	12		Latin név:	<i>Crassostrea gigas</i>
2 Dozen No2	2,50	24		Származási ország:	Írország / Franciaország
3 Dozen No2	4,00	36		Származási régió:	Marennes-Oleron
1 Dozen No3	1,00	12		Merroir:	Bourcefranc-Le-Chapus
2 Dozen No3	2,00	24		Név:	Gillardeau Speciales
3 Dozen No3	3,00	36		Tenyésztő:	Veronique Gillardeau
Érzékszervi jellemzők: alak / forma / illat / íz			Leírás:		
Alak/ forma:	Csészeosztigára jellemző alak / gravírozott védjegy		GILLARDEAU A LEGENDA		
Illat / íz / só:	Sós tengerillat / vibráló édes-vajas íz / mérsékelt sótartalom		<p>A Gillardeau család a francia osztigatenyésztés egyik legmeghatározóbb intézménye és az általuk tenyésztett kagyló az osztigák "Dom Perigon"-ja. Ez a családi vállalkozás, amely Marennes d' Oléronban található 110 éve tenyészt, neveli és forgalmazza a világ egyik legfinomabb osztigáját. Különleges és egyedi osztigájuk könnyen felismerhető, mivel minden osztigára lézerrel van gravírozva "G" betű, amely a termék eredetiségének és egyediségének szimbóluma.</p>		
Mikrobiológiai jellemzők			<p>Klasszikus, stílusos és egyedi, talán ezekkel a szavakkal lehetne legjobban definiálni a kivételes minőségű Gillardeau osztigát, mely részben a tengerben eltöltött lassú és harmonikus növekedési ciklusának, részben pedig a Gillardeau család megalkuvást nem tűrő maximalista tenyésztési módszerei révén, vált a világ egyik legkeresettebb osztigájává. A különleges és kiegyensúlyozott tengeri vezérezek keverednek a ropogósan ellenállhatatlan mogoró, kísérő ízekkel, és elcsábítanak mindenkit, akik az osztigakóstolás izgalmas útjára léptek.</p>		
Kritérium:	Normál UFC érték		<p>A gyenge és porhanyós osztigahús, kelően húsos, illetve tartalmaz. A miso leves színű hús kirobbanóan ízletes és bársonyosan simogatja a nyelvünket a szájba vétele után. Az édes / gyümölcsös kísérő ízek hosszan megmaradnak a szájban és felfedezhetjük bennük a határozottan uralkodó földimogyoró ízét is.</p>		
Escherichia coli P-glucuronidase positive / 100g:	< 230		<p>A kisebb méretű Gillardeau special osztigák No3 és No4 sokkal intenzívebben vibráló íz élményt tudnak nyújtani, mint nagyobb testvérei No2 és No1 melyek inkább komolyabb és hangsúlyosabb ízprofillal rendelkeznek, méretükből és a húsnagyságuktól függően. A Gillardeau osztigma egy igazi csúcsosztigma és nem véletlen, hogy minden Bocuse'dore világszínvonalú szakácsverseny osztigma beszállítója a Gillardeau.</p>		
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. Spéciale				