

	KRYSTALE	Verziószám:	1/4	Forgalmazó:	Attimcom Kft
		Dátum:	2023.07.16.		
		Oldal	1/1		
		Szerkesztő:	Szabó Péter		
Kiszereles	Kg	Min darabszám			
1 Dozen No2	1,25	12	Osztigma információ		
2 Dozen No2	2,50	24	Latin név:	Crassostrea gigas	
3 Dozen No2	4,00	36	Származási ország:	Franciaország	
1 Dozen No3	1,00	12	Származási régió:	Normandia	
2 Dozen No3	2,00	24	Merroir:	Gouville-Sur-Mer	
3 Dozen No3	3,00	36	Név:	Krystale Spéciale	
			Tenyésztő:	Stéphane K'Dual	

Érzékszervi jellemzők: alak / forma / illat / íz		Leírás:
Alak/ forma:	Csészeosztigára jellemző alak / forma	KRYSTALE AZ ELEGANCIA Szenzációs-elegáns-tiszta, talán ezek a szavak jellemezhetik legjobban Normandia egyik kulináris ritkaságát, mely nem méltatlanul van évek óta a világ élvonalában. A KRYSTALE osztigma 2019-ben aranyérmert nyert a világ legfinomabb osztigmáit rangsoroló a Concours Général de Paris versenyen. A hibátlanul szabályos héjpalást alatt könnyű, dús és édes hús rejtőzik, míg az osztigmahéj belső része csillogóan fehér és gyöngyház színű.
Illat / íz / só:	Sós tengerillat / vibráló édes íz / mérsékelt sótartalom	
Mikrobiológiai jellemzők		A Krystale név sokak számára egyet jelent az eleganciával. Ennek a csodálatos osztigmaának a finomsága, ropogóssága és kiegyensúlyozottsága az innováció tökéletes példája és a K'Dual család szakértelmét fémjelzi. A fiatal K'Dual generáció 2007 óta használ egy Ausztráliából származó innovatív technológiát és tenyésztési módszert, mely az óceán hullámainak segítségével csiszolja addig a héjpalástot, hogy az tökéletesen sima lehessen. A normandiai Gouville-Sur-Mer partjain megtört óceáni áramlatok szükségesek ahhoz, hogy elegáns vonalakkal rendelkező és egyedi ízű osztigmák kerülhessenek az ínyencek asztalára.
Kritérium:	Normál UFC érték	
Escherichia coli P-glucuronidase positive / 100g:	< 230	
Salmonella / 25g:	nincs	A Krystale osztigma az ember és a természet szoros kapcsolatának tökéletes kifejezése. A gyöngyház héjpalást nagyívű és virágzó gyümölcsös illatokat rejt, és illatoláskor az intenzív tengeri szellőt érezzük, amely a Cotentin-félsziget nyugati részére jellemző. Kóstoláskor néhány másodpercig érezhetjük az osztigma balsamos ásványosságát, melyet azonnal kompenzál a nádcukorra visszavezethető váratlan édesség, melyet megszakít egy harsány roppanósság és egy fátyolosan édes hosszan lecsengő harmónia. Utazásunk és kulináris kalandozásunk egy végtelenbe tűnő pillanatban ér véget, mikor ezt az osztigmát kóstoljuk.
Méretosztályozás / kiszereles		
Méretosztály:	No4, No3, No2, No1	
Kiszereles: (doboz)	12 / 24 / 48	
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. Spéciale	