
	<b>MERVEILLES DE LA MANCHE</b>	<b>Verziószám:</b>	1/4	<b>Forgalmazó:</b>	Attimcom Kft			
		<b>Dátum:</b>	2023.07.15.					
		<b>Oldal</b>	1/1					
		<b>Szerkesztő:</b>	Szabó Péter					
<b>Kiszerezés</b>	<b>Kg</b>	<b>Min darabszám</b>						
1 Dozen No2	1,30	12						
2 Dozen No2	2,60	24						
3 Dozen No2	3,90	36						
1 Dozen No3	1,40	12						
2 Dozen No3	2,80	24						
3 Dozen No3	4,20	36						
<b>Érzékszervi jellemzők: alak / forma / illat / íz</b>						<b>Leírás:</b>		
<b>Alak/ forma:</b>	Csészeosztrigára jellemző alak / forma					<b>MERVEILLES DE LA MANCHE AZ ESSZENCIA</b>		
<b>Illat / íz / só:</b>	Sós tengerillat / jód, só, umami / mérsékelt sótartalom					<p>Szerelem, szenvedély és munka. Ez a három szó elegendő arra, hogy jellemezni tudjak az immár 3 generáció óta osztrigatenyésztéssel foglalkozó normandiai Dupon család munkásságát. Az akvakultúrát napjainkra egyedüli női osztrigafarmerként Françoise Dupon igazgatja, aki a generációs tudás birtokában szaporítja, neveli és finomítja a különleges osztrigáit, melyek húsa ropogós nagyon erős és vastag bársonyos textúrájú. Ízjellemzői a félsós tartalom a tengeri alga, az umami és a jód, azaz egy különleges érintése az óceánnak.</p>		
<b>Mikrobiológiai jellemzők</b>			<p>Ez a kulináris ritkaság minden olyan jellemzővel rendelkezik, hogy igazi kiválóság legyen az ínyencek asztalán, amelyet a La Manche-csatorna háborgó vize formált ilyen tökéletessé. Ezeknek az osztrigáknak a La Manche-csatorna legnagyobb szigetére, a Jersey-szigetre néző Agon-Coutainville ad otthont és a merroire geodéziai tulajdonságai, illetve a terület nyugati kitettsége különleges jódozást és fűszerességet kölcsönöz az osztrigának, így ez a termék egyedülálló.</p>					
<b>Kritérium:</b>	Normál UFC érték		<p>Bár a négyéves lassú növekedési ciklust követően is csak közepes méretűre nő a spéciale finomítási technológiának köszönhetően a héj/hús arány (húsindex) több, mint 10,5%-os.</p>					
<b>Escherichia coli P-glucuronidase positive / 100g:</b>	< 230		<p>Fogyasztásakor felfedezheti a csodás Cotentin-félsziget különleges ízeit és illatait.</p>					
<b>Salmonella / 25g:</b>	nincs							
<b>Méretosztályozás / kiszerezés</b>								
<b>Méretosztály:</b>	No3, No2,							
<b>Kiszerezés: (doboz)</b>	12 / 24 / 48 /							
<b>Címke:</b>	Tenyésztő által megadott értékek							
<b>Tárolási hőmérséklet</b>	0-4 Celsius							
<b>Tenyésztési technológia:</b>	Fine, Fine de Claire, Spéciale, Spéciale de Claire, Pousse en Claire, Fine de Claire Verte.  <b>Spéciale</b>							