

	<b>TARBOURIECH</b>	<b>Verziószám:</b>	1/4	<b>Forgalmazó:</b>	Attimcom Kft
		<b>Dátum:</b>	2023.07.18.		
		<b>Oldal</b>	1/1		
		<b>Szerkesztő:</b>	Szabó Péter		
<b>Kiszereles</b>	<b>Kg</b>	<b>Min darabszám</b>			
<b>1 Dozen No2</b>	1,25	12			
<b>2 Dozen No2</b>	2,50	24	<b>Osztriga információ</b>		
<b>3 Dozen No2</b>	4,00	36			
<b>1 Dozen No3</b>	1,00	12	<b>Latin név:</b>	<i>Crassostrea gigas</i>	
<b>2 Dozen No3</b>	2,00	24	<b>Származási ország:</b>	Franciaország	
<b>3 Dozen No3</b>	3,00	36	<b>Származási régió:</b>	Etang de Thau	
			<b>Merroir:</b>	Languedoc	
			<b>Név:</b>	Tarbouriech Spécial	
			<b>Tenyésztő:</b>	Tarbouriech	
<b>Érzékszervi jellemzők: alak / forma / illat / íz</b>			<b>Leírás:</b>		
<b>Alak/ forma:</b>	Csészeosztrigára jellemző alak / forma / rózsaszín héj		<b>TARBOURIECH A RÓZSASZÍN ETALON</b>		
<b>Illat / íz / só:</b>	Sós tengerillat / vibráló édes íz / mérsékelt sótartalom		A Tarbouriech francia osztrigatenyésztő vállalkozás a Dél-Franciaországi Languedoc régióban található, ahol ezt a kiemelkedő minőségű, nemes osztrigát tenyésztik az Etang de Thau-ban azaz a nagy tengerparti lagúnában, amely kivételes vízminőségéről ismert.		
<b>Mikrobiológiai jellemzők</b>			Egyedülálló íze és állaga, textúrája és színe miatt nem véletlenül vált világhírűvé és megkerülhetetlen szereplőjévé minden nívós étteremnek.		
<b>Kritérium:</b>	Normál UFC érték		A Tarbouriech special „rózsaszín osztriga” egy kiváló minőségű kagyló, melynek tenyésztése során az egyedülálló és szabadalmaztatott tenyésztési módszert: la Marée Solaire technológiát alkalmazzák.		
<b>Escherichia coli P-glucuronidase positive / 100g:</b>	< 230		Esztétikailag a kagylóhéj enyhén rózsaszín, a gyöngyházbelső pedig kivételesen fehér. Kétszer teltebbek és húsosabbak, mint unokatestvére a Bouzigues, és utánóhatatlanogyoró íze van. A ropogós izom és a puha, rózsaszínű hús az édesen-jódozott ízvilágával tökéletes egyensúlyt biztosít a szájban.		
<b>Salmonella / 25g:</b>	nincs		A Tarbouriech osztriga tenyésztései Bassin de Thau-ban, egy árapálymentes lagúnában találhatóak Bouzigues közelében.		
<b>Méretosztályozás / kiszereles</b>			A Tarbouriech Speciale osztriga az évek során etalonná és a kiválóság osztrigájává vált. Gyakran szolgálják fel a legnagyobb sztárszakácsok (Pierre Gagnaire, Guy Savoy, Gilles Goujon, Alain Ducasse, Franck Putelat stb.) az éttermeikben.		
<b>Méretosztály:</b>	No3, No2, No1, No0		A Tarbouriech osztriga tenyésztései Bassin de Thau-ban, egy árapálymentes lagúnában találhatóak Bouzigues közelében.		
<b>Kiszereles: (doboz)</b>	12 / 24 / 48		Az árapály mesterséges újrateremtésével a kereteken nevelt és a vízből többszörösen kiemelt osztrigáknak „küzdieniük” kell a túlélésért. ", mely arra kényszeríti őket, hogy magasabb szintű glikogént, egyfajta cukrot termeljenek, ami sűrűbb izomszerkezetet eredményez, jobb ízt és határozottabb textúrát ad.		
<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>				