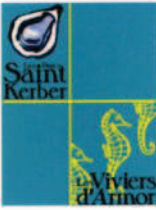




Huître Plate, belon



Ostrea Edulis

Nom, Name, Nombre

Native oyster, Ostrica Platta, Flache Austern, Ostra

Origine, Origin, Origen

Cancale, Baie Mont St Michel,
St Michel bay , baya del Monte St Michel

Taille, size

| Taille / Size | Poids / weight (gr) |
|---------------|---------------------|
| 0000 | 121 + |
| 000 | 101 - 120 |
| 00 | 91 - 100 |
| 0 | 81 - 90 |
| 1 | 71 - 80 |
| 2 | 61 - 70 |
| 3 | 51 - 60 |
| 4 | 41 - 50 |

Conditionnement, Packing,

25 pièces / 50 pièces

D.L.C, Best Before,

10 à 11 Jours, 10 to 11 days, 10 - 11 días, 10-11 Tage

Pêche, Harvesting,

Toute l'année , year long, todo el año, während des ganzen Jahr

Composition*

Protéines 8.9g, Glucides 4.7g, Lipides 1.6g, Sodium 280mg, Magnésium 44mg, Phosphore 165mg, Potassium 220mg, Calcium 92mg, Fer 6.3mg

Recettes

Huîtres au naturel : Ouvrir les huîtres, les servir fraîches sur un lit de glace, soit nature soit accompagnées d'un zeste de citron

Natural oysters : Open the oyster, serve it fresh on an ice bed, either nature or with a piece of lemon.

Austern : Austern öffnen und auf Eis servieren. Entweder pur oder mit ein bißchen Zitrone.