



# Huître Creuse



## Crassostrea Gigas

Nom, Name, Nombre

Deep Oysters, Ostrica concava, Tiepe Austern, Ostrones,

Origine, Origin, Origen

Cancale, Baie du Mont St Michel, Bretagne, Saint Vaast, Normandie, Cancale, Brittany, St Michel Bay, Normandy, St Vaast,

Taille, Size,

Taille	Size	Weight (gr)	Length (cm) **
P	Small	30 - 65	6 - 8
M	Medium	66 - 80	8 - 10
G	Large	81 - 100	10 - 13
TG	X Large	101 - 140	13 - 16
TTG	XX Large	141 +	16+

\*\* la taille est donnée à titre indicatif : the length is only an approximation

Conditionnement, Packing,

12 pieces / 24 pieces / 36 pieces / 50 pieces / 100 pieces  
3 Kg / 6 Kg / 13 Kg / 15 Kg

D.L.C, Best Before,

10 à 12 Jours, 10 - 12 days, 10 -12 dias, 10-12 Tage

Pêche, Harvesting,

Toute l'année, Durant l'été huître stérile (non laiteuse),  
Year long, Sterilized Summer oysters (not milky), todo el año, en verano ostrones esterilizados (sin leche), während alle der Jahr, Im Sommer Umfruchtete Austern (Ohne Milch)

Composition, composition\*

Protéines 8.9g, Glucides 4.7g, Lipides 1.6g, Sodium 280mg, Magnésium 44mg, Phosphore 165 mg, Potassium 220mg, Calcium 92mg, Fer 6.3mg, vitamines D, E, C, B6, B12

Recettes, recipe

Huîtres chaudes : Ouvrir les huîtres et enlever l'eau. Prendre une pincée d'oignon haché et une pincée de poireau haché. Ajouter une cuillère de crème fraîche sur chaque huître. Saupoudrer de piment rouge doux. Passer au grill 3 mn

Hot oysters: open the oyster and remove the water. Add some chopped onion and chopped leek. Put a spoon of fresh cream on top of it and some soft red pepper powder. Finally put it under the grill during 3 minutes.

Heiße Austern : Austern öffnen und ihr Wasser entleeren. Gehackte Zwiebel und gehackten Porée (jeweils eine Prise) auflegen. Auf jede Auster kommt ein Löffel Crème fraîche. Mit süßem Paprika 3 Minuten überbacken.