



# LE NOSTRE OSTRICHE

Attenti al numero! Il calibro è la taglia dell'ostrica. Più il numero è grande, più l'ostrica è piccola e viceversa (la numero zero è la più grande!)

Prima di consumarle, verificate che siano vive: all'interno deve esserci un pò di liquido e se toccate con la punta di un coltello o se bagnate con il succo di limone, devono ritirarsi leggermente.



## FINE DE CLAIRES MARENNES OLERON N. 2-3

Per l'aperitivo, per un'occasione speciale, per tutti i giorni: delicata e non impegnativa, piace a tutti ed è facile da aprire



## BELON N.00

Ostrica piatta, è molto carnosa e delicata, dal fine sapore di nocciola. Un vero lusso per il palato



## LAMAIISON N.2

Ottimo rapporto qualità prezzo per quest'ostrica di carattere, molto apprezzata dagli intenditori



## SENTINELLE N.2

All'inizio sa di nocciola e mandorla per poi lasciare spazio allo iodio che rimane a lungo in bocca. Da scoprire. Per aprirla è necessario essere esperti perché la polpa è tenace



## KRYSTALE N.2

Fragrante, balsamica, con note dolci e sapore iodato che rimane a lungo in bocca



## ISIGNY N.3

Carnosa e fragrante, ha retrogusto leggero di nocciola e un ottimo rapporto tra la dimensione della conchiglia e la polpa. Ottima anche cotta

