



ostrica pacific oysters

Crassostrea Gigas

IL PRODOTTO

OSTRICA CONCAVA (Crassostrea Gigas)

Bivalve di ottima qualità, avente una conchiglia allungata e a contorno irregolare, squamosa ed inequivalve. La colorazione esterna è grigia, con macchie brune e viola; mentre l'interno delle valve è liscio e di colore bianco.

Questa specie si alleva soprattutto in Francia, Spagna, Olanda e recentemente anche in Italia. Effelle Pesca importa principalmente prodotto francese. Sui mercati europei si trova anche un'altra specie di ostrica, l'ostrica piatta (*Ostrea edulis*). Poiché le ostriche sono normalmente consumate crude, lo stato di freschezza è un fattore di primaria importanza per questi bivalvi. 100 g di polpa contengono 5,4 g di carboidrati, 10,2 di proteine, 0,9 di lipidi e 85,7 di acqua, equivalenti ad un apporto di 70 kcal.

THE PRODUCT

PACIFIC OYSTERS (Crassostrea Gigas)

This high quality bivalve inequivalve scaly mollusc has an elongated shell with irregular edges. Externally it is grey with brown and purple markings, while inside, the valves are white and smooth.

This species is mostly farmed in France, Spain, and Holland, and recently in Italy, too. Effelle Pesca imports French products mainly. There is also another species of oyster on the European market, the flat oyster (*Ostrea edulis*). Since oysters are generally eaten raw, freshness is a primary factor for these bivalves.

One hundred grams of pulp contain 5.4 g of carbohydrates, 10.2 g of protein, 0.9 g of lipids and 85.7 of water, equal to 70 kcal.

ostrica pacific oysters

Crassostrea Gigas



SCHEDA TECNICA

Ostrica Concava

Denominazione scientifica: Crassostrea Gigas

Provenienza: Oceano Atlantico

Metodo di produzione: Allevamento

Trattamento: Selezione e confezionamento

Pezzatura: 12/13 pezzi/ kg

Stato prodotto: Vivo e vitale

Modalità d'uso: Consigliata la cottura

Modalità di confezionamento: Cassettina legno kg1/kg3

Sede di commercializzazione: Ingrosso

Modalità di conservazione: 4-6°C

Modalità di trasporto: Mezzi refrigerati

Caratteristiche microbiologiche: Esch.Coli:

< 230/100g, Salmonella spp.: assenti/25g

Caratteristiche chimiche: Metalli pesanti e

biotossine algali: limiti di legge

Ingredienti e/o additivi: Nessuno

Indicazioni sull'etichetta: Dati identificativi confezionatore, denominazione commerciale, denominazione scientifica, peso e n. lotto, metodo di produzione, paese di origine, data confezionamento.



PRODUCT TECHNICAL

Pacific Oyster

Scientific name: Crassostrea Gigas

Place of origin: Atlantic Ocean

Production method: Farmed

Treatment: Selected and packaged

Quantity: 12/13 pieces/Kg

State of the product: Live and healthy

Consumption advice: Cooking advised

Packaging method: Wooden crate 1 kg/3 kg

Marketing offices: Wholesale

Preservation method: 4-6°C

Transportation: Refrigerated vehicles

Microbiological characteristics: Esch. Coli:

< 230/100g, Salmonella spp.: absent/25g

Chemical characteristics: Heavy metals and algal biotoxines: legal limits

Ingredients and/or additives: None

Label information: Packager ID, commercial name, scientific name, weight and lot number, production method, country of origin, packaging date.