

OSTRAS

Ostra "fine de claire"

Es una ostra clásica. Después de su cría en los parques de Marennes que suele durar entre dos y tres años, la ponemos en unos pequeños estanques llamados "claires" con el fin de endurecer su cáscara y afinar su carne durante cuatro semanas. Es una ostra que tiene una masa de carne equivalente al 6 / 8 % de su peso total. Por eso está considerada como "rica en agua". Su sabor es muy yodado y provoca un intenso gusto de océano en la boca.



© foto philippe imbault

Ostra "fine de claire label rouge"

El "label rojo" es una garantía de calidad superior. La certificación "label rouge" se concede a los productores por un año y debemos responder a unos criterios muy estrictos para renovar su obtención cada año. Durante toda la crianza de la ostra, hay controles realizados por un servicio independiente que permitirá garantizar la calidad superior de esta ostra: carne, color verde muy específico, método de crianza y el respeto de la tabla de criterios establecidos.

El color verde de la ostra "fine de claire label rouge". Este color es específico de las producciones de esta región. Proviene de un alga llamada la "navícula azul" que vive en los estanques y colorea las branquias de la ostra cuando ésta filtra el agua. Este color no influye sobre el sabor.



© foto philippe imbault

La "Speciale Daniel SORLUT"

Esta es la joya de nuestra producción, requiere nuestra máxima atención y hacemos rigurosas selecciones a lo largo de su crecimiento durante el cual respetamos un pliego de condiciones de producción definidas para su cría. Desde 1930, solo nuestra experiencia nos permite apreciar cuando la tenemos que cambiar de parque y cuando está lista para llegar a su mesa. Considerada por los aficionados como una de las mejores que existe, esta ostra tiene una carne excepcional, mucho más importante que cualquier otra ostra "speciale".

Es la elección predilecta de los chefs más prestigiosos y de los restaurantes de más alto nivel. (Mirar la página dedicada a la gastronomía). Sus particularidades la hacen reconocible en seguida, por su textura muy diferente, delicada y fundiéndose en la boca.

Un sabor que envuelve el paladar: Iodada y un poco sabrosa al principio, después viene un pico de sabor a avellana y termina con un sabor casi dulce.

No hay palabras para definir exactamente las sensaciones gustativas que todos, podemos experimentar saboreando este producto. ¡ Hace falta probarla para darse cuenta !



© foto philippe imbault

Ostra "spéciale de claire"

Empieza su vida de la misma forma que la "fine de claire". Se diferencia en el tiempo de su estancia en los estanques "claires" donde pasará más o menos dos meses y con menos ostras por metro cuadrado.

De esta manera tendrá una masa de carne más importante.

Un sabor a avellana, hace la finura de esta ostra con un gusto intenso y la sitúa en un rango muy buscado por los amantes de este bivalvo.



© foto philippe imbault