

OSTRICA PIATTA BELON

Ostrea edulis

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica Piatta Belon

GENERE E SPECIE

Ostrea edulis

METODO DI CATTURA

Allevato in Francia in acque profonde segue affinamento di minimo 1 mese nel fiume "Belon"

ZONA DI ALLEVAMENTO

Francia

PEZZATURA

n° 000 - 7 pezzi/kg

n° 00 - 9 pezzi/kg

n° 0 - 11 pezzi/kg

n° 1 - 13 pezzi/kg

n° 2 - 15 pezzi/kg

n° 3 - 18 pezzi/kg

CONSERVAZIONE

Circa 10 giorni

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° a 4°

IMBALLAGGIO ORIGINE

n° 000 Paniere da 50 pz - cm 32x32x19,5

n° 000 Paniere da 25 pz - cm 23,5x23x5x15

n° 00 Paniere da 50 pz - cm 28x28x18,5

n° 00 Paniere da 25 pz - cm 22,5x22,5x14,5

n° 0 Paniere da 50 pz - cm 26x26x16,5

n° 0 Paniere da 25 pz - cm 22,5x22,5x14,5

n° 1 Paniere da 50 pz - cm 23,5x23,5x16,5

n° 1 Paniere da 25 pz - cm 22,5x22,5x10,5

n° 2 Paniere da 50 pz - cm 23,5x23,5x15

n° 2 Paniere da 25 pz - cm 22,5x22,5x10,5

n° 3 Paniere da 50 pz - cm 23,5x23,5x15

n° 3 Paniere da 25 pz - cm 22,5x22,5x10,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli UFC/100 g < 230

Salmonella UFC/25 g assente

ALLERGENI

Molluschi e prodotti a base di molluschi

"Specialisti del VIVO"



SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE2073/2005, CE1881/2006, CE1441/2007 A richiesta possono essere esibiti rapporti di prova comprovanti l'esecuzione e l'esito delle prove effettuate nell'ambito del piano annuale di verifica fornitori

STAGIONALITA' \ DISPONIBILITA' \ PERIODO DI PESCA

