



Ostriche - Austern

Aus unserem gekühltem Salzwasserbecken

BRETONISCHE Auster

aus Marennes Oléron, von der französischen Atlantiküste, wo nur die echte Bretonische Auster aufwächst. Diese Austern haben mehrere Wochen lang in sauberen Klärbecken gelegen und haben einen reinen Geschmack. Sie schmecken immer salzig und auch etwas nach Zitrone und manchmal auch nach Seetang. Die Spezialies de Claire wird länger in größeren Klärbecken gelagert und gelten daher als besonders delikate.

Nr. 2 ca. 80 g St. 3,50 €

GILLARDEAU Auster

von der französischen Atlantikküste, und zwar von der La Rochelle zugewandten Seite der Ile d' Oleron. In diesem Bereich wächst eine besondere Algenart, die der Auster zu ihrem ausgeprägten Fleischkörper verhilft. Der auffällig feine Geschmack ergibt sich durch das besonders sorgfältige Klären. Die Gillardeau gehört zu der Klasse „Special de Claires“. Das bedeutet konkret, dass diese Auster 48- 50-mal aus dem Wasser genommen, gewendet, geklärt und aufs „Klappe halten“ (Schließmuskel) hin trainiert wird.

Nr. 2 ca. 80 g St. 5,40 € 3 St. 14,50 €

BELON Auster

von der südlichen Bretagne, dort wo der Fluss Bélon am Hafen Belon in eine kleine Bucht mündet. Hier werden an einem ca. 4 km langen Streifen diese köstlichen Austern kultiviert. Die Gegend dient der Veredelung der Austern durch die einzigartige Mischung aus Meer- und Süßwasser, das zweimal täglich durch den Gezeiten-Rhythmus die Austern durchspült. Diese „Kur“ verleiht ihnen den besonderen Haselnussgeschmack. Aufgrund des geringen Vorkommens sind sie viel teurer als die anderen.

Größe 0	3 Jahre	75 - 80 g	St. 5,90 €	3 St.	15,00 €
Größe 00	4 Jahre	80 - 100 g	St. 6,70 €	3 St.	18,00 €
Größe 000	5 Jahre	100 - 120 g	St. 7,20 €	3 St.	19,50 €



Ostriche - Austern

Aus unserem gekühltem Salzwasserbecken

BRETONISCHE Auster

aus Marennes Oléron, von der französischen Atlantiküste, wo nur die echte Bretonische Auster aufwächst. Diese Austern haben mehrere Wochen lang in sauberen Klärbecken gelegen und haben einen reinen Geschmack. Sie schmecken immer salzig und auch etwas nach Zitrone und manchmal auch nach Seetang. Die Spezialies de Claire wird länger in größeren Klärbecken gelagert und gelten daher als besonders delikate.

Nr. 2 ca. 80 g St. 3,50 €

GILLARDEAU Auster

von der französischen Atlantikküste, und zwar von der La Rochelle zugewandten Seite der Ile d' Oleron. In diesem Bereich wächst eine besondere Algenart, die der Auster zu ihrem ausgeprägten Fleischkörper verhilft. Der auffällig feine Geschmack ergibt sich durch das besonders sorgfältige Klären. Die Gillardeau gehört zu der Klasse „Special de Claires“. Das bedeutet konkret, dass diese Auster 48- 50-mal aus dem Wasser genommen, gewendet, geklärt und aufs „Klappe halten“ (Schließmuskel) hin trainiert wird.

Nr. 2 ca. 80 g St. 5,40 € 3 St. 14,50 €

BELON Auster

von der südlichen Bretagne, dort wo der Fluss Bélon am Hafen Belon in eine kleine Bucht mündet. Hier werden an einem ca. 4 km langen Streifen diese köstlichen Austern kultiviert. Die Gegend dient der Veredelung der Austern durch die einzigartige Mischung aus Meer- und Süßwasser, das zweimal täglich durch den Gezeiten-Rhythmus die Austern durchspült. Diese „Kur“ verleiht ihnen den besonderen Haselnussgeschmack. Aufgrund des geringen Vorkommens sind sie viel teurer als die anderen.

Größe 0	3 Jahre	75 - 80 g	St. 5,90 €	3 St.	15,00 €
Größe 00	4 Jahre	80 - 100 g	St. 6,70 €	3 St.	18,00 €
Größe 000	5 Jahre	100 - 120 g	St. 7,20 €	3 St.	19,50 €