

# LE OSTRICHE



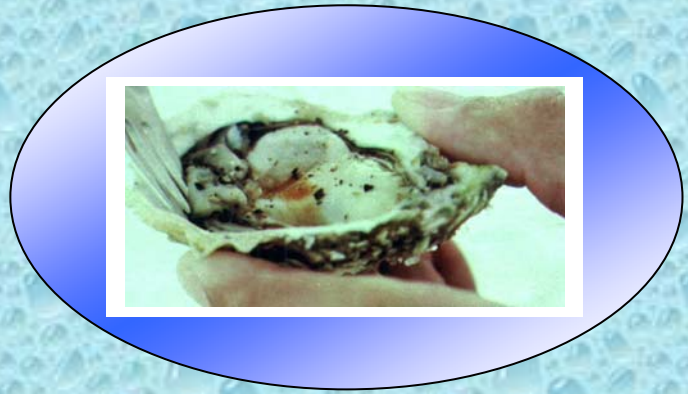
## OSTRICHE

1 Le più pesanti sono le più pregiate

2 Le più rinomate sono della costa bretone.

3 Varietà diverse, fanno la differenza soprattutto la provenienza e il tipo di allevamento

4 Freschezza: scuotere per sentire il liquido all'interno.  
Aperte hanno liquido e se toccato, il mollusco deve ritirarsi



5 varietà Europee: 1 Plate, Nord Europa  
2 Creuse, Mediterraneo

6 Plate: le più rinomate sono le Belon e le Marennes

7 L'allevamento dura in media 3-4 anni

8 Hanno anche un periodo di affinamento nei bacini detti Claires  
divise in meno di 2 mesi (claires),  
2 mesi (fines de claires)

9 Sulla confezione data di confezionamento da consumare entro massimo 5 giorni

10 Aperte da consumare entro 1 ora, riposte su letto di ghiaccio tritato.



**CONSUMO:** 1 Semplicemente crude con gocce limone.

2 Crude con spruzzo di aceto aromatizzato con scalogni tritati.

E servite con pane di segale e burro leggermente salato.

3 In ricette preparate con ostriche cotte.

**BERE:** Vino Champagne Brut.

Vino Metodo Classico Brut.

Birra Guinness.