

Speciale

OSTRICHE



INTRODUZIONE

L'ostrica è percepita come un **piatto gourmet**, non solo per il suo gusto esclusivo e per il suo fascino senza tempo, ma anche per **la sua storia antichissima**.

A rendere così pregiato questo prodotto concorrono la valutazione dei **frutti di maggiore qualità**, nonché la sapienza e la cura dedicate alla **scelta del territorio** e alle modalità di **allevamento**. Esistono **diverse varietà** di ostriche: nel vasto **assortimento di Altasfera** troverai una

selezione pensata per rendere completa l'offerta del tuo menu e soddisfare in modo efficace le tue esigenze.

Se **conservate correttamente**, le ostriche vivono chiuse nel loro guscio anche **oltre dieci giorni**: questo ti consentirà di gestire in modo flessibile un assortimento ampio.

In questo **catalogo** troverai tutte le **informazioni necessarie** per scegliere con consapevolezza e proporre una selezione sicura e di qualità, distintiva della tua attività.



Come aprire le **OSTRICHE**

Aprire le ostriche è un'operazione delicata, per la quale sono necessari strumenti giusti e pratica. Il coltello ideale è a lama tozza e corta, di circa 6 cm, oppure a lama stretta e lunga per chi è alle prime armi. Sono sconsigliati coltelli dalle impugnature piccole e lame troppo spesse.

- Innanzitutto, posiziona l'ostrica sul tagliere con la valva piatta rivolta verso l'alto. Cerca tra le valve la fessura, e inserisci la punta del coltello: evita una pressione esagerata.
- Lascia entrare gradualmente la lama nell'ostrica, e ruotala leggermente in posizione verticale prima a destra e poi a sinistra, percorrendo tutta la giunzione delle valve.
- Dopo aver separato le due parti del guscio e aperto l'ostrica, impugnala con una mano e introduci la lama rasente la valva piatta superiore, per incidere il muscolo che unisce le valve.
- Infine, rimuovi la parte del muscolo ancora fissata al guscio inferiore. L'ostrica è ora pronta.

Quanto tempo prima è meglio aprirle?

L'apertura delle ostriche richiede una certa tempistica per garantirne freschezza e sapore ottimale.

L'ideale sarebbe conservarle in frigorifero dai 5° C in su, fino alla loro apertura, mezz'ora o al massimo un'ora prima di servirle o cucinarle. Dopo, ponile su un letto di ghiaccio o su un piatto freddo, per preservarne la qualità fino al momento della degustazione.

Come si classificano le ostriche?

La **distinzione delle ostriche** è importante per guidare nella scelta del loro gusto e del loro costo. Nel catalogo Altasfera troverai i seguenti **parametri** fondamentali per **classificare** le ostriche:

- **Provenienza:** il 70% della produzione mondiale di ostriche è francese, il 20% è irlandese ed infine il 10% è di provenienza italiana. L'ostricoltura in questi tre Paesi è di altissima qualità.
- **Calibro:** riguarda le dimensioni e il peso dell'ostrica, criteri importanti per gestire il food cost.
- **Gusto:** le ostriche possono presentare ai palati più esperti caratteri organolettici anche molto differenti. Tuttavia, a rimanere impressa più comunemente è la sapidità delle ostriche. Le informazioni dettagliate del catalogo Altasfera ti permetteranno di organizzare il tuo assortimento su una linea che va dalle ostriche più dolci e quindi meno sapide a quelle iodate, più decise.

Come vengono allevate?

Le ostriche possono crescere secondo **diverse modalità di allevamento**, che determinano poi le varie tipologie. Ogni metodo può essere modificato in alcuni passaggi, a seconda delle scelte dell'allevatore. La tipologia di **terreno** è fondamentale, poiché influisce sulle ostriche assieme ad aria e mare. L'allevamento delle ostriche può durare fino a 5 anni, e si sviluppa in alcune fasi fondamentali:

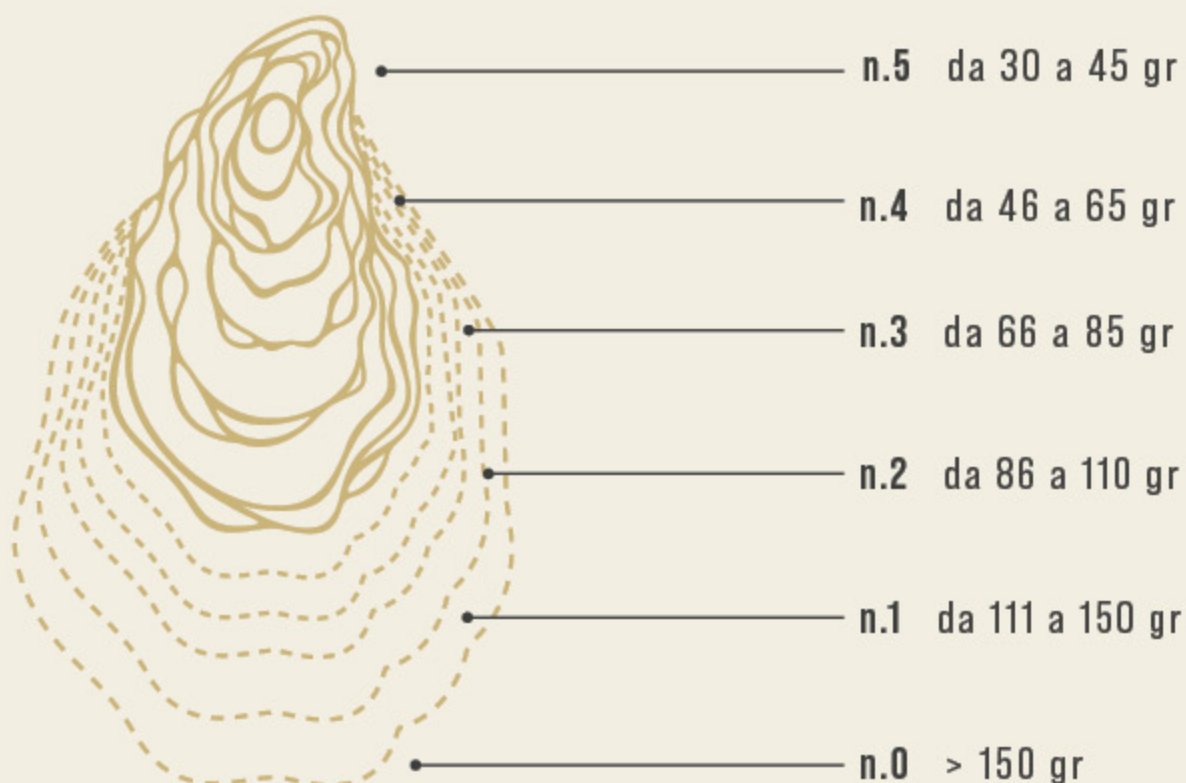
- **Captazione:** l'allevatore fissa le ostriche allo stadio embrionale su dei collettori di supporto.
- **Distacco:** circa 18 mesi dopo e per almeno 3 mesi, l'ostricoltore stacca e seleziona le piccole ostriche.
- **Allevamento:** l'ostrica cresce libera, al suolo o in sospensione, mentre l'allevatore seleziona la destinazione delle diverse ostriche.
- **Affinamento:** l'ostrica, selezionata e calibrata, viene lasciata nei "claires", bacini d'acqua salmastra, per acquisire le caratteristiche tipiche del territorio.

Il calibro delle ostriche

Durante il ciclo di allevamento, con apposite macchine si possono classificare **dimensione e peso** delle ostriche, con due scale di misura diverse tra ostriche piatte e ostriche concave.

- **Ostriche concave:** dal calibro 5 al calibro 0. Il calibro 5 identifica le ostriche più piccole (circa 30-45 g), dette anche "papillon": assieme a quelle di calibro 4, sono le più adatte per gli aperitivi. Il calibro più diffuso è il numero 3 (66-85 g). Le calibro 2, fino ai 110 g, sono l'ideale in cucina. Infine, i calibri 1 e 0, più estremi, sono imponenti alla vista e più difficili da reperire.
- **Ostriche piatte:** meno carnose di quelle concave, seguono un sistema di calibrazione che va **dal numero 6** (ostriche molto piccole, di 20 g circa) **allo 0000** (ostriche più rare, dai 100-140 g). La dimensione più diffusa e apprezzata è il calibro 0, corrispondente ad un bivalve piatto tra gli 80 e i 90 g.

CALIBRO OSTRICHE CONCAVE



PERCHÉ INSERIRE LE OSTRICHE NEL MENU?

Le **ostriche**, concentrato di sapore marino unito a una texture elegante, non possono mancare nel **menu** della tua attività. Si tratta di una **proposta ad alto profitto**, dal momento che sono percepite come **prodotti gourmet** e quindi il loro prezzo sostenuto nel menu ti consentirà di ammortizzare di gran lunga il costo di acquisto. Inoltre, oltre che per il loro gusto deciso, le ostriche sono molto apprezzate per i numerosi **benefici per la salute**: sono infatti ricche di vitamine e minerali essenziali e possiedono invece un basso contenuto di calorie e grassi saturi. Nell'**ampio assortimento di Altasfera** troverai tutto il necessario per completare la tua offerta, nonché **informazioni efficaci** per valorizzarla e scegliere consapevolmente i prodotti che preferisci in base alle tue esigenze.

COME SERVIRE LE OSTRICHE?

Per consentire ai tuoi clienti di gustare al meglio un cibo pregiato come le ostriche, è di fondamentale importanza **servirle in maniera ottimale**. L'ideale è proporle come **antipasto**, ma anche come **aperitivo** fresco ed elegante, abbinato a del buon vino. Fornisci ad ogni commensale una **forchettina piatta con un lato tagliente**, utile a raccogliere il mollusco dal guscio. Data la loro elevata digeribilità, si possono servire fino a 6 ostriche a persona nel caso di un aperitivo. Se decidi di proporle **al naturale**, portale in tavola condite con del pepe bianco su un letto di ghiaccio finemente tritato e uno strato di alghe, accompagnando questo piatto gourmet con diverse fette di limone. In alternativa, puoi servirle **alla francese**, condendo le ostriche con scalogno marinato in aceto bianco e pepe e accompagnandole con pane tostato e burro. Molto apprezzate sono anche le ostriche **cotte al gratin**, in virtù della loro fragranza.

COME E QUANDO DEGUSTARLE

La **degustazione** di un'ostrica è un'esperienza indimenticabile per molti, grazie alla sua concentrazione di profumi e sensazioni. Secondo una **tradizione francese** tramandata da secoli, i **mesi ideali** per mangiare le ostriche sono quelli **contenenti la "r"**, compreso il mese di gennaio, che in francese si chiama "janvier". Questo perché nei mesi da maggio ad agosto le ostriche sono lattiginose, e possono essere conservate per meno tempo. Al contrario, nei mesi invernali esse hanno più carne, e quindi sono più saporite. Ad oggi con le nuove tecniche di allevamento, ormai quasi tutte le ostriche sono tripolidi sterili, per cui non producono latte e possono essere commercializzate in qualsiasi stagione. Il periodo migliore per degustare le ostriche va **dal 3° al 5° giorno dalla fuoriuscita dall'acqua**, perché la perdita del liquido superfluo esalta meglio il loro gusto. L'ideale è **aprire** il frutto di mare **al massimo un'ora prima** del momento della degustazione, durante il quale poi esso dev'essere vivo.



Provenienza:

 **FRANCIA**



cod. **1155445**

OSTRICA **CONCAVA** **JOSEPHINE**

Eccezionale **croccantezza del muscolo, morbidezza perfetta, gusto rotondo** con **salinità armoniosa**: un prodotto allevato in mare aperto ed intriso del gusto della terra.

 Calibro **n° 2**  Box **2,25 kg**

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

cod. **1155446**



OSTRICA **CONCAVA** **LOUIS DES ROIS**

Il gioiello della famiglia Cocolos: caratterizzata da inconfondibili **note dolci e fruttate** e da **carni molto morbide, parzialmente iodata**.

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro **n° 3**  Box **3,3 kg**

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

cod. **1155452**

OSTRICA **CONCAVA** **TSARSKAYA**

Apprezzata dagli zar di Russia, che già un secolo fa amavano degustarla con caviale e vodka. Originaria di Cancale, un borgo famoso per gli allevamenti di ostriche già dai tempi dei Romani. Offre al palato un **perfetto equilibrio tra dolce e salato**, un **gusto unico** che le ha consentito di conseguire la medaglia d'oro per quattro anni consecutivi al Concours Général Agricole de Paris.

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro **n° 2**  Box **3 kg**

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro n° 4  Box 5 KG

cod. 1155456

OSTRICA CONCAVA

DIVINE

Considerata uno dei prodotti di punta nel mercato delle ostriche di lusso, allevata nei migliori parchi della costa francese: **gusto straordinario, guscio tondo, carne bianca e soda**. Giudicata un **prodotto d'eccellenza** dai più importanti consulenti gastronomici.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

cod. 1155458

OSTRICA CONCAVA

PERLE DELL' IMPERATRICE



Prodotto tipico del bacino dell'Arcachon, questa ostrica presenta una conchiglia molto spessa, lavorata con una madreperla bianchissima. All'assaggio risulta **croccante, lodata all'inizio ma poi subito dolce**, con una **vegetalità persistente** che evoca **sentori di frutta secca**. Caratteristiche che rendono la Perla Imperatrice un'ostrica dalla grande personalità.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro n° 3  Box 2 KG

cod. 1155454

OSTRICA CONCAVA

LE GALL PREMIUM

Il fiore all'occhiello della famiglia Le Gall. Un prodotto eccezionale, allevato nella baia di Plougastel a Porz ar Loc'h, dove la sua **crescita viene costantemente monitorata** per tenerla al riparo dalle forti tempeste. In questo modo, dopo 3 anni vengono **selezionate le ostriche dalla forma migliore** direttamente dalle ceste, per poi essere **spostate nella parte più vicina alla costa**. Il periodo di maturazione dura 1 anno e dopo **4 anni di meticoloso lavoro e pazienza**, potremo goderci un **prodotto unico per gusto e qualità**. Questo perché, spostando le ostriche a riva, avranno un maggior apporto di acqua dolce derivante dai fiumi che sfociano nella zona. Grazie a livello della marea che ne limita la crescita del guscio **si sviluppa una carne più abbondante e un callo resistente**. **Il sapore è lodato** e rimanderà subito al mare.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 **FRANCIA**





 Calibro n° 3  Box 2 KG

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro n° 3  Box 2 kg

cod. 1155460

OSTRICA CONCAVA

PRINCESA DE SETUBAL

Denominata la Principessa, il suo nome ha origine dalla modalità di allevamento: durante i due anni che occorrono per la crescita, le ceste con piccole quantità di ostriche vengono posizionate **al centro della riserva naturale** dell'Estuario del Sado, ricco di plancton. Presenta **carni dal gusto dolce**.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

cod. 1155471 (cal 3) - cod. 1155459 (cal 2)

OSTRICA CONCAVA

USTRA BELA


Il tipo di allevamento "a sospensione" che la caratterizza, le permette non solo di rinforzarsi e resistere al sole, ma anche di sviluppare un particolare callo al suo interno, con **polpa abbondante e molto carnosa**. Indicata per gli amanti dei sapori forti. Presenta un **gusto intenso e perseverante, particolarmente salato**, che descrive esattamente la sua zona di allevamento: una delle più grandi lagune del mar Mediterraneo nel sud della Francia.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro n°2/3  Box 2,5/ 2kg

cod. 1155442 (cal 3) - cod. 1155441 (cal 2)

OSTRICA CONCAVA

PASCAL HAMEL

Carne soda e compatta.



Guscio caratterizzato dalla malleabilità grazie allo spazio presente nelle vasche che ne agevola il movimento e gli permette di aprirsi per filtrare numerosi microrganismi.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 **FRANCIA**





 Calibro n°2/3  Box 3 kg

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro n° 2  Box 2 KG

cod. 1143968

OSTRICA CONCAVA DIAMANTOR

Prodotto di **altissima qualità** e bagnato con **spray alimentare di vero oro 22 carati**. Viene allevata in Francia, nelle limpide acque della Bretagna del Sud, precisamente nella Baia di Quiberon. Parliamo nello specifico di un Ostrica naturale, con almeno **6 mesi di affinaggio** in ceste australiane, il che le permette di crescere e sviluppare un **frutto dolce e corposo** oltre a dare alle valve un gradevole aspetto liscio e delicato.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

cod. 1143969 (22pz) - 1143970 (24pz)

OSTRICA CONCAVA TRESOR



Sono **ostriche naturali** che crescono per più di 36 mesi nelle 'poches' (sacche) della costa bretone. Questa costa è caratterizzata da bassa marea e per questa ragione, le Trèzor vivono fuori dall'acqua anche diverse ore al giorno. **Il loro sapore richiama il mar bretone**. Le Trèzor acquisiscono il sapore grazie al sale, alla temperatura dell'acqua, alla natura del fondale, alla larghezza delle maree e alla potenza delle correnti marine.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro n° 3  Box 2 KG

cod. 1153013

OSTRICA CONCAVA TENTATION



Carnosa, dolce e croccante, accompagnata da un peculiare **sapore di mandorla**. Viene allevata per un periodo di tre anni nelle acque della Manica, caratterizzate da plancton molto ricco che conferisce all'ostrica un **gusto deciso e lodato**.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro n° 3  Box 3 KG

cod. **1155480** (cal 3) - cod. **1155479** (cal 2)

OSTRICA **CONCAVA**

POUSSE EN CLAIRE

Un'ostrica sinonimo d'eccellenza, emblema dell'ostricoltura della Nuova Aquitania, una delle regioni con maggior vocazione eno-gastronomica. La caratteristica di questo prodotto è la **'semina della singola ostrica** che avviene in primavera quando pesa solo 30 grammi, con una densità di soli 2 massimo 5 ostriche per metro quadro. La bassa densità di allevamento, consente loro di crescere esponenzialmente e diventare **estremamente carnosa** in soli 5/6 mesi.



Dal **gusto dolce e irresistibilmente croccante**.

Disp.: **da Ottobre ad Aprile** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro **n°2/3**  Box **2 KG**

Provenienza:

 **FRANCIA**



cod. **1155521**



OSTRICA **CONCAVA**

ROUMEGOUS ROYALE

L'ostrica Roumégous Royal è un'ostrica concava che viene **allevata in mare per 26/28 mesi** e poi trasferita nelle claire per la fase di **affinamento di 2/4 mesi**.

L'affinamento avviene in bacinii argillosi poco profondi che gli permettono di acquisire una **qualità di guscio superiore**. Ed è proprio in questa fase che l'ostrica aggiunge al suo **sapore marino** il delicato **sentore di terra con lievi note metalliche**. **Retrogusto di frutta secca**, con dolcezza sempre più persistente con il protrarsi della masticazione. Al naso si percepisce il **sentore di iodio**, che ricorda il mare. La conchiglia è madreperlata all'interno in maniera **omogenea e senza difetti**. Frutto molto pieno con colore crema, avorio con riflessi verdi nell'intervalvare.

Disp: **da Ottobre ad Aprile** Consegna in: **5 Giorni**


 Calibro **n°2**  Box **3 KG**




Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro **n° 3/4**

 Box **2,25/1,75 KG**

cod. **1155522** (cal 3) - cod. **1155523** (cal 4)

OSTRICA **CONCAVA** **ROUMEGOUS**

L'ultimo arrivo di casa Roumegous, eccellenza del rinomato Café de Turin di Nizza. Il **perfetto equilibrio** tra **salinità e dolcezza** le conferisce un **delicato gusto agrodolce**.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

cod. **1153017-1153018**

OSTRICA **CONCAVA** **SPECIAL KYS**



L'ostrica speciale KYS è caratterizzata da una **polpa soda e dolce. lodata**, questa ostrica bretone si distingue per la sua base larga, madreperla bianca ed una **persistenza inimitabile in bocca**.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro **n° 2**  Box **3-1 KG**

cod. **1155524** (cal 2) - cod. **1155525** (cal 3)
cod. **11155526** (cal 4)

OSTRICA **CONCAVA** **GILLARDEAU**


Da 110 anni la famiglia Gillardeau si impegna a portare sul mercato un'ostrica **raffinata dalle qualità estremamente delicate**, dolce e salata al punto giusto.


Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro **n° 2-3-4**

 Box **2,75-2,25-1,75 KG**

Provenienza:

 **FRANCIA**



cod. **1153019**

OSTRICA CONCAVA

SPECIALES KRISTALE

È un prodotto di incredibile pregio, allevata dalla famiglia K'Dual, ostricoltori da generazioni. L'Oceano e le sue acque che bagnano le coste di Gouville - Sur- Mer in Normandia rappresentano la casa di **un'ostrica unica nel suo genere**. Grazie al metodo di allevamento con le ceste basculanti questa selezione presenta un guscio levigato e pulito con sfumature intense. La madreperla contiene una polpa carnosa con connotazioni scure del mantello. Si potrebbe dire che il gusto ricorda un **sapore molto minerale e boschivo**, la sapidità è immediatamente percepibile ma perfettamente bilanciata da note zuccherine.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

 Calibro **n° 3**  Box **2,25 kg**

cod. **1153081**

OSTRICA CONCAVA

KYS ETOILE



L'ostrica super speciale l'"Etoile" si caratterizza per una **carne ferma** e un tasso di riempimento molto elevato. È **croccante e dolce**. Il muscolo è eccezionalmente sviluppato il profumo assomiglia a quello dell'alga Nori e il colore a quello dell'oro.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro **n° 3**  Box **2,4 kg**

cod. **1153409**

OSTRICA CONCAVA

TIA MARAA

Un'ostrica tipicamente irlandese, nasce da un progetto nuovo ed ha già ottenuto la certificazione IQO (Irish Quality Oyster). **Color crema, gusto iodato estremamente delicato**, è caratterizzata da un **sapore dolce di nocciola con un finale zuccherino**.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 **IRLANDA**



 Calibro **n° 2**  Box **2,25 kg**

Provenienza:

 IRLANDA





cod. 1155410

OSTRICA CONCAVA

LOUET FEISSER

Nel meraviglioso fiordo di Carlingford, grazie all'alternanza delle alte maree e delle acque fresche dei torrenti che vi confluiscano, nasce un'ostrica dal **gusto delicato con carni morbide, abbondanti e parzialmente iodate**. Negli anni ha ottenuto riconoscimenti di qualità dalla nota organizzazione GREAT TASTE.

 Calibro n° 3  Box 2 KG

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

cod. 1155443

OSTRICA CONCAVA

COCOLLOS

Un'ostrica di **alta gamma**, apprezzata dagli Chef dei ristoranti stellati di tutto il mondo. **Particolarmente dolce**, questa ostrica comincia il suo ciclo di vita in Irlanda, sfruttando i nutrienti dell'Oceano Atlantico portati dalla corrente del Golfo e quelli dell'acqua pura dei fiumi; successivamente viene affinata in Francia, dove conclude il ciclo di maturazione. La sua **carne morbida e abbondante, parzialmente iodata**, è in grado di conquistare anche i palati più esigenti.

Provenienza:

 IRLANDA



 Calibro n° 3  Box 2,25 KG

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

cod. 1155447

OSTRICA CONCAVA

CESAR

Questa ostrica fa parte di una speciale selezione voluta dall'ostricoltore Jacques Coccollos, e la suddetta varietà è stata scelta perché ritenuta un'autentica Special a giudicare dall'**importante tasso di carnosità** all'interno del guscio. La zona di coltivazione, tra le suggestive baie irlandesi, è un'area ricca di storie da raccontare, da generazioni i produttori popolano l'area allevando un prodotto molto amato e di assoluta qualità. Quest'ostrica ha un gusto davvero particolare: piacevolmente **saporita al palato, dolce** e allo stesso tempo **carrosa e croccante**.

Provenienza:

 IRLANDA



 Calibro n° 3  Box 2,25 KG

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

IRLANDA



Calibro n° 3 Box 2 kg

cod. 1155451

OSTRICA CONCAVA

SPECIAL UMAMI

Saporita, **dolce ma leggermente sapida, cremosa e raffinata**. L'effetto **umami**, che deriva dalla combinazione di alghe marine, fermentazione naturale e aminoacidi, è presente in questa ostrica, nota per il suo altissimo contenuto di proteine. All'interno di vasche controllate da un sistema di filtrazione biologico, viene utilizzata una dieta sofisticata di alghe. Un metodo di perfezionamento che permette all'ostrica Umami di entrare di diritto nell'elenco dei grandi nomi della gastronomia, insieme allo champagne Dom Pérignon, al prosciutto Pata Negra, al manzo Wagyu e tanti altri.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

cod. 1155457

OSTRICA CONCAVA

PRIEUR

Una tecnica utilizzata, su cui si basa la coltivazione delle ostriche Prieur, consiste nel sollevare e abbassare le corde di ostriche a una velocità che varia da 12 a 48 ore a seconda della stagione, questa tecnica consente di controllare e controllare la crescita dell'ostrica e ottenere un **tasso di riempimento eccezionale**.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

IRLANDA



Calibro n° 3 Box 5 kg

cod. 1155408

OSTRICA CONCAVA

FARFALLINA COCCOLLOS

Originaria dell'Irlanda del Nord, ha un gusto **dolce e parzialmente iodato**. Lavorata da generazioni con dedizione e competenza, nonostante il suo piccolo calibro presenta un **indice di carne del 14%**.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

IRLANDA



Calibro n° 5 Box 2,75 kg

Provenienza:

 ITALIA



cod. 1155448 - cod. 1155450

OSTRICA CONCAVA SANDALIA

Allevata in acque premiate con 6 bandiere blu dalla Foundation for Environmental Education. Il suo **sapido gusto iniziale** lascia ben presto spazio alla **dolcezza della mandorla e della nocciola** per finire con un armonioso retrogusto metallico e **zuccherino**.

 Calibro n°3/4  Box 2/ 2,5 KG

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

cod. 1128794

OSTRICA CONCAVA LA PERLA DEL SALENTO

La Perla del Salento è un'ostrica di primissima scelta proveniente dalla Francia, dalle ottime qualità sensoriali, acquisite nella Baia di Castro. È proprio qui, infatti, in uno specchio acqueo ricco di ossigeno, sali minerali e nutrimento, che questo mollusco viene affinato. Il gusto **dolce e raffinato** e la polpa carnosa restituiscono al palato **l'essenza dell'Adriatico**.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **2 Giorni**

Provenienza:

 ITALIA



 Calibro n° 2  Box 1 KG

cod. 1153015

OSTRICA CONCAVA DELICATA DI SARDEGNA



Nella costa nord della Sardegna precisamente a porto pozzo, vi è un fiordo acqueo situato in un contesto naturalistico di altissimo livello. Quest'ostrica si presenta con un guscio che va dal bianco panna al nero passando da varie tonalità di bruno. L'esame gustativo mette in evidenza la **giusta carnosità del corpo**, donandole un **gusto iniziale sapido** che lascia spazio alla **piacevolezza della mandorla e la nocciola** finendo con una sensazione metallica e zuccherina che lascia il palato in armonia. Equilibrio tra sapidità e dolcezza.

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

Provenienza:

 ITALIA



 Calibro n° 3  Box 2 KG

Provenienza:

 **ITALIA**





cod. **1155455**

OSTRICA CONCAVA

MAMER

Croccante e con retrogusto armonioso, l'ostrica italiana con un **eccellente tasso di carnosità**. Il suo nome ne valorizza la provenienza, "Mamér" in dialetto sardo significa "Il mio mare".

 Calibro **n° 3**  Box **2 KG**

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

cod. **1155453**

OSTRICA CONCAVA



LUCREZIA

Un'ostrica dal **carattere nobile**, ispirata a una figura controversa e intrigante che le conferisce particolarità ed eleganza. Lucrezia Borgia, donna dalle mille sfumature e simbolo di femminilità e piaceri nascosti, era solita indossare perle abbinata ad abiti color vermiglio. Caratteristiche che l'hanno resa la musa ispiratrice di questo **gioiello del mare**. Così, in una Valle tra Estensi e Spina, dopo un'attenta e scrupolosa ricerca durata tre anni, nasce la Lucrezia: l'ostrica dell'Emilia Romagna.

Provenienza:

 **ITALIA**



 Calibro **n° 3**  Box **2,5 KG**

Disponibilità: **Sempre** Consegna in: **5 Giorni**

cod. **1153082**

OSTRICA PIATTA
SPECIALE BELONOR

La famosa ostrica piatta della Francia prende il nome dal fiume in cui è allevata. Raggiunge la maturità nelle acque profonde di questo affluente, caratterizzate da un mix di acqua salata e dolce che le attribuisce un **tipico sapore di nocciola**. Inoltre l'ostrica piatta Belonor viene bagnata con **spray alimentare di vero oro**.

Provenienza:

 **FRANCIA**



 Calibro **n° 3**  Box **1,25 KG**

Disp. **da Maggio ad Agosto** Consegna in: **5 Giorni**

Come garantiamo la **FRESCHEZZA?**

La selezione di ostriche di Altasfera ti permetterà di disporre sempre nella tua attività di prodotti freschi e di qualità. Tutti i nostri prodotti freschi e freschissimi, infatti, sono sottoposti ad un **severo e puntuale controllo qualità** in occasione di ogni scarico merci, presso tutte le piattaforme logistiche, ad opera di personale qualificato e competente. I prodotti ittici dell'assortimento Altasfera sono verificati in merito ad **etichettatura e tracciabilità** e seguono i **parametri normativi e commerciali** di freschezza, presenza di ghiaccio a garanzia della catena del freddo, vitalità per mitili e crostacei, odore, colore e consistenza delle carni.

Come **ORDINARE?**

Vieni a trovarci nei **punti vendita Altasfera** e rivolgiti direttamente ai nostri **capireparto**, sempre a tua disposizione anche per consigli e informazioni utili. Oppure, ordina **telefonticamente**, chiamando il tecnico di reparto del punto vendita di riferimento della tua città.



PUGLIA

Corato (BA)

Via Santa Lucia

Tel. PdV: 080 8728200/ Tecnico di reparto: 345 5947289

Orari: Lun. - Sab. 7:30 - 19:00 / Dom. 8:00 - 13:00

San Cesario di Lecce

Via Lecce km 3

Tel. PdV: 0832 097740/ Tecnico di reparto: 348 6232449

Orari: Lun. - Sab. 7:30 - 20:00 / Dom. 8:00 - 13:00

Monopoli (BA)

Viale Aldo Moro 23

Tel. PdV: 080 9277997/ Tecnico di reparto: 342 7560353

Orari: Lun. - Sab. 7:30 - 20:00 / Dom. 8:00 - 13:00

Molfetta

Via Luigi Gambardella (Zona ASI)

Tel. PdV: 080 3382822/ Tecnico di reparto: 347 2505258

Orari: Lun. - Sab. 7:30 - 19:00 / Dom. 8:00 - 13:00

CALABRIA

Reggio Calabria

Campo Calabro Zona Industriale 8

Tel. PdV: 0965 4995253/ Tecnico di reparto: 347 6306698

Orari: Lun. - Sab. 7:30 - 20:00 / Dom. 8:00 - 13:00