

# Huîtres Creuses

Huîtres Creuses / Crassostreia Gigas / huître pacifique

C'est de Cancale, petit village littoral et centre secret de l'ostréiculture en France, que le Roi Soleil, Louis XIV, faisait apporter ses huîtres au Palais de Versailles. Le territoire cultivé est immense et le marnage - la différence entre la haute et la basse mer - est en moyenne de plus de 14 mètres, ce qui est un phénomène exceptionnel dans le monde. Pendant les mois d'été, ces huîtres sont infécondes. De ce fait, ces huîtres ne contiennent pas d'acide lactique et sont particulièrement appréciées par les personnes sensibles à l'acide lactique.

Goût:

très subtil, léger goût de noix

Typ:

claires / spéciales

Provenance:

Cancale, Bretagne du Nord

Forme:

Oval à oblongue, ridée avec bec

Saison:

toute l'année (apprécié notamment pendant la période estivale grâce à l'absence d'acide lactique)

Tailles:

TTG Très très Grosse 140-200g

TG Très Grosse 100-140g

G Grosse 80-100g

M Moyennes 65-80g

P Petites 30-65g

Distribution:

à poids: 3 / 6 / 13 kg

à pièce: 12 / 24 / 36 / 50 / 100 pièces

Durabilité:

10 à 12 jours