

# УСТРИЦЫ

Предлагаем 6 превосходных устриц из Франции и Ирландии - семья фермеров Бутрэ (La Famille Boutrais)

## 1. *Creuse Fine* CELINE №2 (101-130г) Франция (регион Бретань, Канкаль) – 3.00 €/шт

Эта удостоенная наград и выращенная в течении трёх лет в водах Мон Сан Мишель устрица является традицией семьи Бутрэ уже в нескольких поколениях. Сильный йодистый аромат, выраженный солёный вкус и удивительно приятная, хрустящая текстура. Лёгкая мясистость, выраженная в 9-12% от общей массы устрицы. Вкус идеально дополнит лимонный сок или кислотность и текстура классического соуса Миньонет (красовинный уксус и лук шалот), а также сухарики.

## 2. *Creuse Speciale* SENTINELLE №3 (76-107г) Ирландия (заливы Клью Бэй, Дандрам Бэй) – 3.50 €/шт

Эта устрица появилась на свет во Франции, но выращена в течении 3-3,5 лет в водах Ирландии. В начале на северо западе (Clew bay), позже на востоке Ирландии (Dundrum bay). Но что-бы выделить лучшие качества всех мест её обитания, последний период её роста проходит на её родине во Франции. Устрица имеет приятно хрустящую текстуру, умеренную сладость вкуса, а также нотки лесного ореха и йода в послевкусии, которые придают воды Ирландских морей. Устрица мясистая, выраженная в 13-15% от общей массы устрицы. Предлагаем устрицы особо малого размера, что-бы ценители небольших устриц смогли оценить её деликатность.

## 3. *Creuse Pousse en Claire* CUVÉE PRESTIGE №3 (76-107г) Франция (Маренн) – 4.00 €/шт

Маренн — прибрежная зона в регионе Нувель-Аquitания (Nouvelle-Aquitaine) во Франции, где на протяжении сотен лет выращивают устриц. Специальные бассейны с морской водой (Claires), в которых содержатся устрицы, чтобы придать им оттенки морских водорослей, которые живут в бассейнах, уникальных для этого региона. *Pousse en Claire* означает, что она выращивалась в течение 4 лет в море и выдерживалась не менее 6 месяцев в этих бассейнах при плотности 2-3 устрицы на квадратный метр. Для выращивания каждой устрицы требуется особенно сложный и трудоемкий этап. Отчетливо мясистый, сладкий, игриво горький с меняющимися вкусовыми нотами. Долгое, сладкое послевкусие. Устричная мясистость 15-17% от общей массы.

## 4. *Creuse Speciale* POGET №3 (76-107г) Франция (Нормандия, Юта-Бич, Приморская Шаранта) – 4.00 €/шт

Чистая французская жемчужина. Фермеры, выращивающие устриц, ценят лучшие качества каждого региона на протяжении сотен лет. Поэтому, чтобы вырастить лучших из лучших местных устриц, их трижды за всю жизнь перевозят, чтобы испытать наилучшие французские природные условия в каждом цикле выращивания. Эта устрица родилась в районе Приморской Шаранты, где провела первые 9 месяцев покачиваясь с приливами. Затем увозят в глубины моря, где она проводит целый год. «На 50 граммов позже» (или когда она выросла на 50 граммов) ее перемещают на Юта-Бич в Нормандии, где воды чрезвычайно богаты фитопланктоном, поэтому устрица питается и становится отчетливо мясистой. Там она проводит еще 6-12 месяцев, пока не достигнет определенных норм мясистости устриц. Затем она возвращается на свою родину - в Приморскую Шаранту, где ее выдерживают еще как минимум 3 недели в бассейнах с соленой водой, чтобы придать этой заветной устрице последний оттенок. Красивая и белая оболочка, многослойная и чрезвычайно мясисто-сладкая текстура, тонкий и нюансированный оттенок морских водорослей. Мякоть устрицы 17-19% от общей массы.

## 5. *Creuse Speciale* OSTRA REGAL №3 (76-107г) Франция/Ирландия (заливы Клью Бэй, Банноу Бэй) – 4.50 €/шт

Эта превосходная *premium speciale* устрица выращивается в течении 4 лет по особым традициям семьи Бутрэ. Место её рождения Франция (Vendée), от куда маленькие устрички (семена) перевозят в северо запад Ирландии (Clew Bay). По прошествию 18 месяцев их сортируют по размеру и качеству формы, далее эти устрицы растягивают в течении 2 лет в закрытой бухте на юге Ирландии (Conche de Vappow). Несколько рек питают этот залив пресной водой а особый рельеф препятствует стоку фитопланктона. В течении роста их перекармливают более 60 раз, для получения максимально высоких показателей качества. Выраженно свежая по вкусу устрица. В начале чувствуются нюансы йода, минералов и водорослей, которые сменяет приятное, сладкое и сбалансированное ореховое послевкусие. Мясистость выраженная в 13-15% от общей массы устрицы.

## 6. *Creuse Super Speciale* SELECTION OR (GOLD) №2 (116-135г) Франция/Ирландия (заливы Клью Бэй, Банноу Бэй) – 5.00 €/шт

Из самых выдающихся цстриц Ostra Regal (5% от общего количества) выбирают серию GOLD - *Sélection OR*, знаком качества которой служит напыление настоящего золота. Эта устрица наивысшего премиум класса — лучшая из лучших, безупречная *super speciale*. Она практически идеальна — самая круглая, самая глубокая и самая тяжёлая, с самым большим количеством мяса в устрице. Их возраст от 4 до 4.5 лет. Идеальная форма устрицы, мясистая и плотная, выращена в лучшей обстановке. Мясистость 18% и более.

# КОМПЛЕКТЫ

## 1. “ПОЛДЮЖИНЫ” = 6 УСТРИЦ – 24€

6 видов по 1 штуке + лимон + соус + черный тост с трюфельным маслом

## 2. “ДЮЖИНА” = 12 УСТРИЦ – 45 €

6 видов по 2 штуки+ лимон + соус + черный тост с трюфельным маслом

### ДОПОЛНИ УСТРИЦУ:

Соус из красного вина и аронии с луком-шалот ♦ Лимон ♦ Черные сухарики ♦ Перец ♦ Табаско

### ПОЯСНЕНИЕ РАЗМЕРОВ УСТРИЦ

№1 (111-150г) ♦ №2 (86-110г) ♦ №3 (66-85г) ♦ №4 (46-85г)