

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]



LA CARTA
OSTRICHE

Pregis è sinonimo di qualità e mette da sempre in primo piano le esigenze di chi vive il mondo della Ristorazione.



oltre **500** ml
di fatturato



70.000 mq
di magazzini (in 8 filiali)



30 bilici
500 furgoni
a doppia temperatura controllata

Gli automezzi sono dotati di **sistema di localizzazione e mappatura** del percorso di consegna. Il vano di carico a **doppia temperatura** dei nostri mezzi garantisce inoltre la corretta gestione della catena del freddo.



assortimento con più di
16.000 referenze



lavoro per circa
1000 persone



19 transit point



consegna entro le
24 ore

L'evasione dell'ordine è garantita grazie a veloci operazioni di picking nelle aree di stoccaggio a temperature diversificate: ambiente per il secco, **0°/+4°** per il fresco e **-30°** per il gelo.



oltre
60 anni di attività

CERTIFICAZIONI



Essere certificati è una **garanzia** in più per i nostri clienti. I processi aziendali sono **costantemente monitorati**, analizzati e migliorati secondo gli standard.

- UNI EN ISO 9001:2015

Sistema di Gestione della Qualità

- UNI EN ISO 22000:2005

Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare

- UNI EN ISO 22005:2008

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

- CONFORMITÀ AL METODO
DI PRODUZIONE BIOLOGICO.

- POLITICA PER LA QUALITÀ
E LA SICUREZZA ALIMENTARE



Il nostro team è composto da personale che si dedica con passione al proprio lavoro.

Investiamo nella **formazione professionale** del nostro staff al fine di creare un gruppo estremamente dinamico e **competente**, costituito da professionisti che attraverso la migliore formazione hanno ottenuto le dovute certificazioni.

PERCHÉ QUALITÀ È SINONIMO DI SICUREZZA

Tutti i prodotti, i processi ed i servizi Pregis vengono costantemente monitorati da sistemi di certificazione e di qualità garantiti, nel pieno rispetto delle normative sulla **Sicurezza Alimentare** e degli standard di controllo nazionali ed internazionali. Pregis vuole dire inoltre **trasparenza** in ogni aspetto dell'attività aziendale, etica rigorosa votata al rispetto della persona ed alla passione per il proprio lavoro.



www.pregis.it

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®



LE NOSTRE FILIALI

MILANO (MI)

Sede Legale - Tel. 02 50043634

RIVA DEL GARDA (TN)

Filiale Tel. 0464 551487

SAN BONIFACIO (VR)

Filiale Tel. 045 7665555

GALLIATE (NO)

Filiale Tel. 0321 806776

CESENA (FC)

Filiale Tel. 0547 301750

CHIESINA UZZANESE (PT)

Filiale Tel. 0572 411538

SAN VITO AL TORRE (UD)

Filiale Tel. 0432 836343

SANT'OMERO (TE)

Filiale Tel. 0861 1828129

CAPRIATE (BG)

Filiale Tel. 02 89363201

ACQUI TERME (AL)

Uffici Tel. 0144 324496

 **Sede Legale**

 **Filiali**

 **Uffici**

 **Transit Point**

PROFESSIONALITÀ

1500
fornitori selezionati

oltre
300 dipendenti

più di
550 preparatori
esperti per gli ordini

oltre
20.000 clienti

oltre
500 professionisti
nella rete vendita



Una **selezione vasta e ricercata** dalle migliori **aree di produzione europee** vocate alla coltivazione di questo eccezionale prodotto, l'**Ostrea**, universalmente nota come **Ostrica**.

COME SCEGLIERE L'OSTRICA PERFETTA

IL CALIBRO



PESI E NUMERICHE PER CONFEZIONE

CATEGORIA	PESO UNITARIO	UNITA'/KG
0	> 151 g	< 6
1	110 - 150 g	6 - 9
2	86 - 110 g	9 - 11
3	66 - 85 g	12 - 15
4	46 - 65 g	16 - 22
5	30 - 45 g	22 - 33

Misura 0 e 1: 48 mesi di allevamento.

Misura 2 e 3: 30 a 42 mesi di allevamento.

La più richiesta dal mercato, buon rapporto qualità/prezzo.
Vale circa l'80 % delle vendite.

Misura 4 e 5: Sono le meno commerciali

INDICE

SPECIAL

Ostrica Moana	5
Ostrica Gillardeau	6
Ostrica Gillardeau Tia Mara	7
Ostrica Gillardeau Josephine	8
Ostrica Select Louet Feisser	9
Ostrica Cocollos	10
Ostrica Kys Marine	11
Ostrica Kys L'Etoile	12
Ostrica La Belle D'utah	13
Ostrica Prestige Des Mers	14
Ostrica Sardegna Mamer	15
Ostrica Adriatica Venere	16
Ostrica Les Belles Et Petit	17
Ostrica Princessa De Setubal	18
Ostrica L'Imperiale	19
Ostrica Signature Sanchez	20

FIN DE CLAIRE

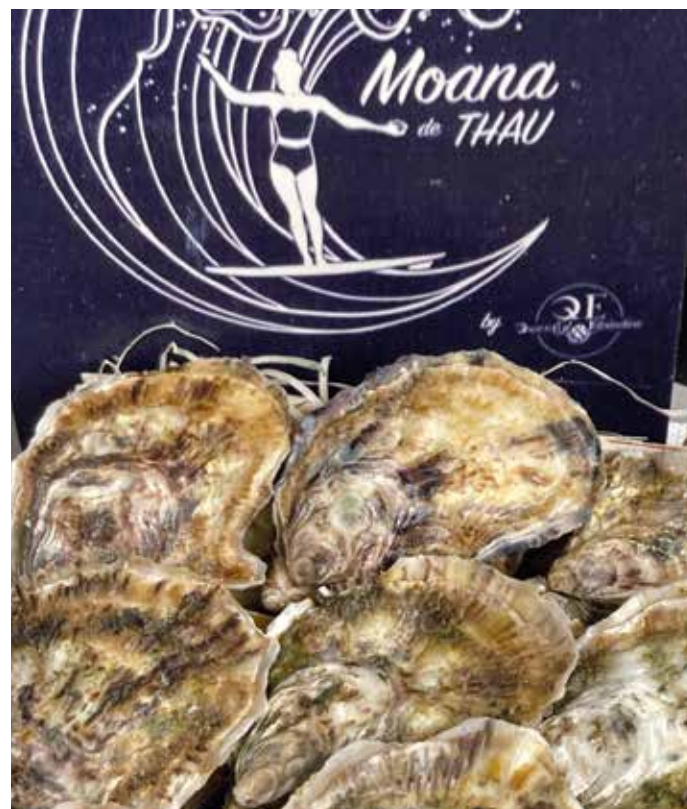
Ostrica La Bouzigues	21
Ostrica La Fantaisie D'Andre'	22
Ostrica Le Perle D'Andre'	22
Ostrica Marennes Oleron	23
Ostrica Fin De Belon	24

PARTICOLARE

Ostrica Les Belles De Cordes	25
Ostrica De Camargue	26

I prodotti rappresentati nel presente catalogo sono soggetti a periodiche revisioni e modifiche inerenti codice, descrizione e caratteristiche. Le immagini contenute nel catalogo sono a puro scopo illustrativo e possono non corrispondere pienamente al prodotto che verrà consegnato. La disponibilità dei prodotti presso il magazzino della filiale territoriale di riferimento deve essere verificata in fase d'ordine.

OSTRICA MOANA



provenienza FRANCIA MEDITERRANEO

Siamo in Francia, nella meravigliosa zona Etang de Thau, in Camargue: qui nasce una splendida ostrica dai colori perlacei tendenti al viola, dalla consistenza soda e dal gusto raffinato. Stiamo parlando dell'ostrica Special Moana, un gioiello ottenuto grazie al metodo dell'esondazione, molto diffuso in tutto il sud della Francia. Grazie a questo particolare metodo di allevamento, si riesce a ricreare il dislivello delle maree, ma invece che essere il mare ad alzarsi ed a ritirarsi, saranno le ostriche che verranno fatte emergere e poi reimmergere, seguendo i ritmi delle maree appunto. I tempi di questi processi sono lunghi e prima della raccolta possono passare dai 12 ai 24 mesi, in modo da ottenere esemplari più belli e renderli più sodi, aumentandone anche le dimensioni e la salute del muscolo. Questo equilibrio tra natura, selezione, pazienza e passione ha dato vita ad un'ostrica con una polpa carnosa e cremosa, con un gusto iodato, ma con una nota finale di dolcezza. La Moana è stata tra l'altro premiata due volte con la Medaglia d'Oro al Concours Général Agricole de Paris nel 2020 e nel 2022. Il commento dei giudici è stato: "Conchiglia perfetta. Polpa splendida. Gusto ben equilibrato, persiste in bocca. Elegante e molto piacevole. Da una sensazione di morbidezza"

SPECIAL



OSTRICA GILLARDEAU

Lo Champagne delle ostriche. La famiglia Gillardeau è un'istituzione dell'ostricoltura francese che da 110 anni produce e seleziona una delle ostriche più richieste dagli chef di tutta Europa. Da quattro generazioni, la famiglia Gillardeau si dedica alla creazione del suo capolavoro: le sue ostriche sono perle raffinate nell'universo gastronomico. E' facilmente riconoscibile in quanto su ogni ostrica è impressa a laser una "G", simbolo di originalità e unicità del prodotto. La carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. Ogni sensazione è equilibrata, la leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere. La carnosità sposa la tenerezza, l'elegante persistenza conclude un capolavoro dell'ostricoltura.

SPECIAL

provenienza BRETAGNA

OSTRICA GILLARDEAU TIA MARAA



provenienza IRLANDA

Da qualche tempo Gillardeau ha avviato un nuovo progetto, aggiungendo al suo assortimento la Tia Maraa, un'ostrica nata e cresciuta in Irlanda, che è stata certificata come prodotto IQO - Irish Quality Oyster. Tia Maraa coniuga in un solo prodotto, di altissima qualità, l'esperienza e l'eccellenza della Maison Gillardeau alla qualità delle acque irlandesi. Dopo più di tre anni di accrescimento nelle acque del sudovest dell'Irlanda, raggiunge Marennes per l'affinamento, dove perde la sua salinità eccessiva ed ottiene un gusto particolare, una complessità di sapori e aromi che la rendono speciale.

SPECIAL

OSTRICA GILLARDEAU JOSEPHINE

Tecnologia e metodi di coltura innovativi, per un'ostrica eccezionale che cresce sulla costa del Portogallo sotto la supervisione, l'esperienza e l'abilità del fuori classe Gillardeau. Durante i primi 18 mesi, le ostriche si sviluppano all'interno di sacche galleggianti secondo il ritmo della marea. Grazie ad un sistema rivoluzionario di sacche auto girevoli, la Josephine continua a crescere seguendo le condizioni meteo. Degustazione: Il risultato è un'ostrica unica, molto concava, piena, bianca e molto carnosa.

SPECIAL

provenienza PORTOGALLO



OSTRICA SELECT LOUËT FEISSER



provenienza IRLANDA CARLINGFORD

La Louet Feisser è un'ostica speciale allevata in Irlanda, nella zona di Carlingford, famosa per la produzione di questi preziosi frutti di mare. Le condizioni favorevoli, date dalle alte maree che si alternano alle fresche acque dei torrenti provenienti dalle catene montuose circostanti del Limestone Cooley e Mourne Mountains, garantiscono una notevole quantità di elementi nutritivi, che abbondano in questo spettacolare fiordo irlandese, donando al mollusco un sapore unico, accompagnato da un dolce aroma simile alla cappasanta, grazie al muscolo tensore particolarmente sviluppato. L'ostica Louet Feisser ha ottenuto negli anni importanti riconoscimenti di qualità dalla nota organizzazione "GREAT TASTE".

SPECIAL



OSTRICA COCOLLOS

La Cocollos è un'ostica speciale allevata sulle coste occidentali dell'Irlanda. La zona specifica di acquacoltura presenta caratteristiche uniche: situata nel Nord-Ovest del paese, sfrutta i nutrienti dell'Oceano Atlantico portati dalla corrente del Golfo e quelli dell'acqua pura dei fiumi che sfociano in mare; è un'area geografica ricca tanto per la sua storia che per le tradizioni marinare ed infatti i pregiati molluschi vengono qui lavorati ormai da diverse generazioni con amore ed esperienza. Dopo i primi 4 anni in Irlanda, verrà affinata in Francia, dove concluderà il suo ciclo di maturazione. Il risultato di tanto impegno è un'ostica dolce, morbida, con molta polpa, che presenta un gusto unico di nocciola, una vera delizia per le papille gustative. La carne è parzialmente iodata, il guscio è arrotondato: insomma grazie a questo magnifico gioiello del mare, verrete trasportati idealmente nella terra del trifoglio e delizierete anche i palati più fini.

SPECIAL

provenienza IRLANDA

OSTRICA KYS MARINE



provenienza BRETAGNA

Una delle poche ostriche in Francia coltivate in cesti appesi che, sfruttando gli effetti benefici del moto ondoso, lavorano di più per sviluppare la carne e il guscio. Kys Marine sono state premiate con medaglia d'oro al concorso agricolo generale a Parigi. Dal guscio bianco, dal un sapore di nocciola e di iodio risultano dolci e salate allo stesso tempo.

SPECIAL



OSTRICA KYS L'ETOILE

Le ostriche super speciali Etoile sono allevate in condizioni di mare agitato, ottenendo così una forma molto arrotondata, una conchiglia ben rugosa con una madreperla bianca e senza difetti. Sono molto carnose, dalla polpa bianca e soda con un aroma di iodio molto potente, offrono anche un sapore pronunciato di nocciola. Infine la persistenza al palato è molto lunga con un sapore pronunciato di iodio e con una nota zuccherina.

SPECIAL

provenienza BRETAGNA

OSTRICA LA BELLE D'UTAH



provenienza UTAH BEACH

Le piccole ostriche “bébés-huitres” vengono allevate lungo la costa ovest del Cotentin in Normandia, poi vengono trasferite, per un periodo che può prolungarsi fino ai 12 mesi, in prossimità delle spiagge rese famose dallo sbarco degli alleati durante la seconda Guerra Mondiale: prima fra tutte Utah-Beach. Su questi lidi la loro crescita continua, fino ad ottenere quella consistente carnosità e quella leggera dolcezza che le contraddistinguono. Sin dal 1967 si applicano sapienti metodi di lavorazione, di affinaggio in mare e di gestione delle coltivazioni che hanno prodotto un risultato di assoluta eccellenza. Oggi come ieri, i maggiori chef ed i ristoranti parigini più esclusivi si contendono quest'ostrica speciale che si è fatta conoscere nel mondo per la croccantezza ed il delicato gusto di nocciola, oltre che per il suo equilibrio sapido/dolce.

SPECIAL



OSTRICA PRESTIGE DES MERS

Cédric Lamaison, oltre ad essere famoso per le sue hûîtres di Maréennes Oleron, si esprime anche in questa produzione che unisce il valore storico dell'ostricoltura normanna e la grande esperienza maturata negli anni.

Nello specifico quest'ostrica è plasmata dalle maree di Utah beach, territorio solcato dagli Alleati in occasione dell'omonimo sbarco. Possiamo vedere una grande influenza del merroir, guscio bianco levigato dalla spuma oceanica, struttura della conchiglia che ricorda perle ed eleganti pizzi. Anche se l'ostrica presenta piccole dimensioni, le mani del produttore hanno permesso di sviluppare una profonda culla di madreperla per il prezioso frutto. All'apertura è possibile

percepire un suadente aroma di ciboulette, caratteristica dell'esposizione est della penisola del Cotentin. All'assaggio saremo subito pervasi dalla spiccata dolcezza e la grande coerenza gusto-olfattiva ritrovando infatti il fine sapore di erbe agiate. L'espressione di quest'ostrica è decisamente molto persistente, saremo pervasi dalla sua equilibrata dolcezza per lunghi secondi.

SPECIAL

provenienza UTAH BEACH

OSTRICA SARDEGNA MAMER



provenienza SARDEGNA

Gente di mare.
Una famiglia, i Degortes, pescatori e marinai da sempre. Il mare della Sardegna è il loro mondo, il loro lavoro, la loro passione. Oggi, nel golfo di Olbia, coltivano queste ostriche.
Le acque in cui nascono e crescono sono limpide, purissime, ricche di ossigeno e di vita. Le correnti profonde che le muovono, il vento e il sole ne regolano il contenuto salino e di nutrienti. Degustando Mamer, dal frutto carnoso e croccante, percepirete la salinità del mare, per poi essere pervasi da un gusto di dolcezza, che le rendono uniche e speciali.

SPECIAL



OSTRICA ADRIATICA VENERE

L'ostrica VENERE viene allevata in mare aperto, dove le acque sono più pulite e ricche di plancton, seguendo al meglio il suo ritmo naturale di accrescimento. L'acquacoltura si sviluppa su 50 ettari di concessione marina, nelle acque cristalline del Mar Adriatico, di fronte alla celebre località balneare di Caorle.
Ogni giorno l'equipaggio della *Perla Nera*, l'imbarcazione con cui viene gestito l'allevamento, simpaticamente chiamata come il galeone dei *Pirati dei Caraibi*, opera con passione tutte le operazioni, dalla semina alla raccolta, per garantire un prodotto che esalti le caratteristiche dell'Adriatico, mare ricco di iodio e sapidità, che vengono trasmesse al pregiato frutto di mare assieme a sentori erbacei.

SPECIAL

provenienza ITALIA, CAORLE

OSTRICA LES BELLES ET PETIT



provenienza BRETAGNA

E' un'ostrica Special, un prodotto del mare che rispecchia bene le caratteristiche del territorio della Bretagna.

Croccantezza eccezionale delle carni e sapidità decisa, con una mineralità difficile da trovare in altre ostriche. Questo prodotto è appositamente selezionato nel formato più piccolo, calibro 5 in confezioni da 1 kg, ideale per piccole degustazioni o aperitivi.

SPECIAL

OSTRICA PRINCESA DE SETUBAL

Un'ostrica apparentemente selvaggia nelle sue forme eterogenee, il guscio si presenta frastagliato con sfumature che ricordano l'ebano, spesso solcate da un elegante tessuto di alghe.

Apparentemente indomabile, in totale contrapposizione alle ostriche di cui siamo abituati, cresce in acque oceaniche, le medesime che lambiscono Normandia e Bretagna, ma alla stessa latitudine della Sardegna. Le acque oceaniche di Setúbal sono addolcite dal fiume Sado esattamente come il Belon in Bretagna culla le omonime ostriche.

E' una produzione che nasce dalla selezione di un grande allevatore e affinaio di ostriche, Cédric Lamaison.

Oltre ad essere famoso per le sue hûîtres di Maréennes Oleron, il sapiente savoir-faire si esprime anche, in questo caso, nel selezionare dai migliori parchi Portoghesi ostriche che andrà ad affinare e plasmare nei bacini d'argilla, le claire, nel territorio di Tremblade in Francia.

All'apertura saremo affascinati dal contrasto sostenuto dalla notevole eleganza del frutto. Il mantello è contornato da lembi lucidi e nocciola, la carne riempie completamente la madreperla.

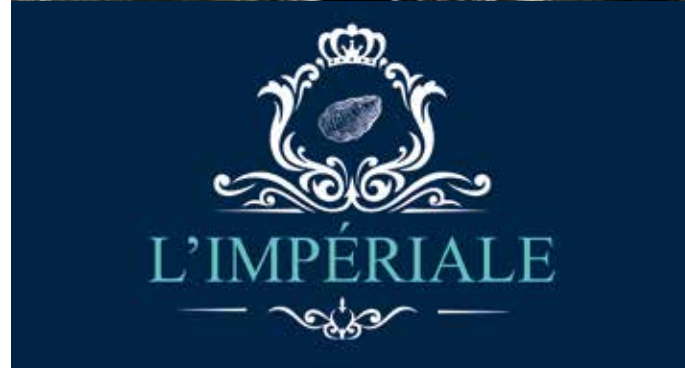
Al naso possiamo sentire un leggero bouquet salmastro, all'assaggio siamo pervasi da un'immediata dolcezza, le sensazioni rimandano al perfetto contrasto che troviamo nel caramello al burro salato. Il boccone evolve nella sua delicatezza per lunghi attimi, lasciando a lungo il ricordo del suo carattere.

**allevata in PORTOGALLO,
affinata in FRANCIA**



SPECIAL

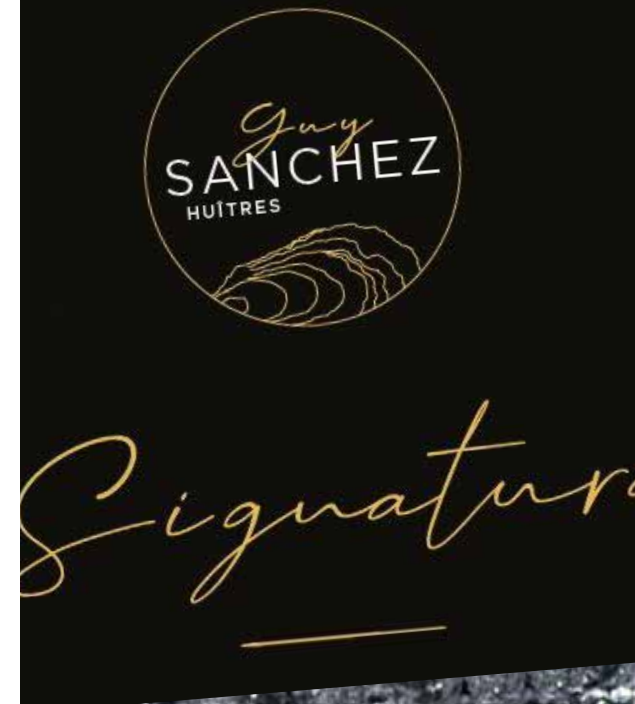
OSTRICA L'IMPERIALE



provenienza MARENNE-OLÉRON

Si tratta di un'ostrica allevata per 3 anni in mare e poi, nell'aprile del terzo anno, posizionata nelle "claires" (bacini lacustri-spesso situati in vecchie saline) con una densità da 1 a 3 ostriche per mq. Quest'allevamento a bassa intensità permette una crescita ottimale dell'ostrica, che sviluppa una bianca carnosità ed un gusto ineguagliabile. Il gusto, lungo e persistente al palato, è sensibilmente meno iodato di altre specie. "L'Impériale" si propone come un'ostrica prelibata, perfetta per le grandi occasioni.

SPECIAL



OSTRICA SIGNATURE SANCHEZ

L'ostrica della Famiglia Sanchez, dinastia di coltivatori di ostriche da 4 generazioni, ha come caratteristica peculiare la cura e la specificità dell'allevamento, assieme ad un particolare stadio di affinamento svolto nel Mar Mediterraneo. Viene prelevata singolarmente, una ad una, secondo una selezione legata all'esperienza che si tramanda dal lontano 1950.

In ogni fase dell'accrescimento si effettua una periodica disidratazione, in modo più o meno lungo: con questa pratica, chiamata "esposizione", si riproduce l'effetto naturale delle maree che salgono e scendono con le fasi lunari ed i fattori meteorologici.

Il risultato è sorprendente: le ostriche offrono carni sode e generose, con gusci resistenti e di bell'aspetto.

SPECIAL

provenienza FRANCIA MEDITERRANEO

OSTRICA LA BOUZIGUES



provenienza
FRANCIA MEDITERRANEO

Prodotta esclusivamente nel bacino di Thau, tra Bouzigues, Mèze e Marseillan, nel "Etang de Thau", il più grande stagno della Linguadoca, con 21 km di lunghezza e 8 km di larghezza ed una superficie di oltre 7.500 ettari.

L'assenza di maree nel bacino di Thau, un vero e proprio piccolo mare interno, separato dal Mediterraneo da un cordone dunale, ha richiesto l'attuazione di una particolare tecnica di allevamento, donando a quest'ostrica caratteristiche molto particolari.

La degustazione offre un tripudio di sapori, dove si esalta una nota di iodio che lascia il sapore del mare in bocca.

FIN DE CLAIRE



OSTRICA LA FANTAISIE D'ANDRE'

OSTRICA LE PERLE D'ANDRE'

Il distretto di Marennes-Oléron è il più importante luogo di affinamento delle ostriche in Francia, infatti questa regione dispone di condizioni naturali ottimali per l'ostricoltura. I produttori di questa regione hanno saputo nel corso dei secoli elevare ad arte l'ostricoltura utilizzando le antiche saline di argilla dette "claire" per affinare le ostriche dopo un processo di crescita che può avvenire su tutta la costa francese. Grazie a questo processo l'Ostrica Fine de Claire (affinata nei claire) può fregiarsi del riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta - IGP. L'affinamento rispetta un rigido capitolato, per minimo 28 giorni sono immerse nelle claire con una densità di 3 kg per metro quadrato, ciò dona all'ostrica un caratteristico gusto di nocciola.

FIN DE
CLAIRE

provenienza MARENNES-OLÉRON

OSTRICA MARENNES OLERON



provenienza MARENNES OLÈRON

Fines de claire Marennes-Oléron Le « Fines de Claire » vengono affinate nei Claire per 2 - 4 settimane in quantità di 30 - 40 per metro quadrato. La regione di Marennes-Oléron è il più importante luogo di produzione di ostriche in Francia. Questa regione dispone di condizioni naturali ottimali per l'ostricoltura: le acque pure ed un grande bacino all'ombra dell'Isola di Oléron che viene alimentato con sostanze nutritive dal susseguirsi delle maree. Questa combinazione produce delle ostriche particolarmente polpose. "Huitres fines de claire Marennes-Oléron" è un marchio IGP

FIN DE CLAIRE



OSTRICA FIN DE BELON

L'ostrica per eccellenza, dalla rinomata madreperla piatta. Scegliendo questo prodotto potrete assaporare l'ostrica nativa del mar Mediterraneo che grazie agli antichi romani è stata portata in Francia, generando nei millenni l'attuale cultura ostricola. Questo prodotto è diventato leggenda, sia per il suo gusto particolare che per la scarsa disponibilità nei mesi estivi che la rende una rara specialità gastronomica.

All'assaggio delle ostriche Belon assaporerete una delicata salinità dovuta all'affinamento in acque salmastre, addolcite dai fiumi nell'area di Belon. La caratteristica più interessante è il suo sapore amarognolo quasi tannico, frutto della naturale macerazione in acque ricche di elementi vegetali provenienti dalle foreste bretoni. Questo è ciò che distingue una vera Belon da una non affinata.

Essendo l'ostrica di natura piatta, è più delicata rispetto alle concave. E' quindi tollerabile una incidenza di perdita dell'acqua, quindi un possibile scarto.

FIN
DE
CLAIRE

provenienza BRETAGNA

OSTRICA LES BELLES DE CORDES



provenienza BRETAGNA

Ostriche stagionali disponibili da metà ottobre a metà maggio. "Les Belles de Cordes" sono ostriche generose dal gusto inconfondibile e frutto di un allevamento meticoloso. Sono la risultante fortunata di un metodo di produzione originale ed unico del litorale atlantico. Dalla loro nascita in mare fino alla raccolta hanno ricevuto una cura ed attenzione continua. Subiscono un attenta selezione in base alla loro dimensione omogenea e "silhouette" promettente.

"Les Belles de Cordes" di 10 mesi vengono delicatamente assemblate sulle corde e raggruppate rispettando una densità adatta ad ottimizzarne la loro crescita. Immerse a circa 10 metri di profondità nella "baie de Quiberon-Bretagna", hanno a disposizione un ampio spazio vitale, protetto dai predatori e beneficiano di un ambiente nutritivo favorevole al loro compimento.

Dopo l'affinamento, la classificazione e la pulizia finale "Les Belles de Cordes" esprimono tutto il loro potenziale. Ostriche di qualità, dal bel aspetto e carnose. In bocca un'esplosione di mare dall'infinita e delicata persistenza che vi sorprenderà.

PARTICOLARE



OSTRICA DE CAMARGUE

L'ostrica della Camargue è prodotta ad Anse de Carteau, in una zona semi-lagunare, destinata inizialmente alla produzione di cozze. Dagli anni '80 ha ottenuto l'autorizzazione per le ostriche: una scommessa e 4 anni di test hanno portato una prima produzione in ottobre 2016. La tecnica di allevamento in sospensione è la stessa usata sul bacino del Thau, e consiste nell'appendere le

ostriche una ad una su fili per ottenere un'ostrica di forma regolare con un tasso di carne più alto. L'ostrica della Camargue beneficia di un ambiente privilegiato e 100% naturale, in un'area protetta di un Parco Regionale dove le acque sono mosse dal maestrale, con una importante infiltrazione di acqua dolce che promuove la riproduzione del plancton. L'ostrica della Camargue si differenzia per la sua forma, tendenzialmente arrotondata, e per le particolari caratteristiche dello specchio d'acqua in cui cresce, che dona aromi incredibili. È un'ostrica cava, iodata ma non esageratamente sapida, carnosa, e che lascia esplodere in bocca un delicato gusto di nocciola.

provenienza MEDITERRANEO

PARTICOLARE

www.pregis.it

