

Ôbleu
sélection

Huitres d'eau profonde
QUIBERON

Huitres fines
CANCALE

Huitres plates
**BELON
DE CANCALE**

Questa selezione è rappresentativa delle nostre 3 ostriche: l'ostrica di Quiberon del mare aperto, l'ostrica concava fine di Cancale, e l'ostrica piatta Belon de Cancale.

Ideali per le vostre migliori degustazioni, il meglio delle ostriche bretoni sarà sulla vostra tavola.

Disponibile da ottobre ad aprile, il cestino tris Selection contiene ostriche di calibro 2 o 3.

Calibro 2 :

- 4 Ostriche concave fini di Cancale
- 4 Ostriche concave d'acqua profonda
- 8 Ostriche piatte Belon de Cancale

Calibro 3 :

- 6 Ostriche concave fini di Cancale
- 6 Ostriche concave d'acqua profonda
- 9 Ostriche piatte Belon de Cancale

Ôbleu
obleu.bzh



+33(2) 99 89 16 83
contact@beaulieu.bzh
famillebeaulieu.bzh



Ôbleu

Produttori di molluschi
in Bretagna,

Famille Beaulieu ha sviluppato, nell'arco di quattro generazioni, una maestria unica nella produzione di ostriche piatte e concave, sia in mare aperto che sulla costa.

Forti dell'esperienza di 70 anni di lavoro e passione per il mare, **Famille Beaulieu** vi propone ora, attraverso il marchio **Ôbleu**, la sua selezione di ostriche.

Famille
Beaulieu



Huîtres fines
CANCALE

Quest'ostrica concava viene lavorata tutto l'anno. Si distingue per la sua **finezza** e **delicatezza** al primo sguardo e all'assaggio.

La sua carne é fine ed il suo gusto ricorda il mare.

Disponibile da gennaio a dicembre.

- Calibro 1** : da 120 a 150 g
- Calibro 2** : da 85 a 120 g
- Calibro 3** : da 65 a 85 g
- Calibro 4** : da 45 a 65 g



Huîtres d'eau profonde
QUIBERON

Quest'ostrica concava lavorata dal mare è autentica e caratterizzata dal suo guscio frastagliato e rustico, oltre che dalla sua carne **genervosa** e croccante.

Un giusto equilibrio tra finezza e **golosità**.

Disponibile da ottobre a fine aprile.

Grammatura : Più il calibro è piccolo, più il peso dell'ostrica è elevato.

- Calibro 1** : da 120 a 150 g
- Calibro 2** : da 85 a 120 g
- Calibro 3** : da 65 a 85 g
- Calibro 4** : da 45 a 65 g



Huîtres plates
BELON DE CANCALE

La nostra ostrica endemica francese quasi andata perduta ma riscoperta per il piacere di intenditori e buongustai.

Si tratta di un'ostrica color bruno dorato dalla conchiglia fine e delicata e dal gusto **sottile e autentico**. Lascia un retrogusto di nocciola al palato...

La sua carne è delicata e ricercata.

Disponibile da gennaio a dicembre.

- Calibro 0000** : > 120 g
- Calibro 000** : da 101 a 120 g
- Calibro 00** : da 91 a 100 g
- Calibre 0** : da 81 a 90 g
- Calibre 1** : da 71 a 80 g
- Calibre 2** : da 61 a 70 g
- Calibre 3** : da 51 a 60 g
- Calibre 4** : da 40 a 50 g

