



La Normandie s'invite chez vous !

Sur commande, livraison et dégustation d'Huîtres, coquillages, crustacés et cidres de Normandie

Quand ? Le dernier week-end du mois, de septembre à avril

Où ? Mulhouse, Belfort, Colmar, Aspach Le Bas, Roppe, Sochaux, Hirsingue...

Steven Guibout

50200 Heugueville sur Siennes

06 68 77 93 05

normandieconnexion@hotmail.com

L'Huître de Normandie



Son origine ? La Manche, en Normandie



Sa taille ? 4 calibres différents



3 Grands Crus

Côte Ouest. Les marées y sont les plus fortes. Huîtres creuses de pleine mer, chair fine, parfum iodé et goût corsé

Saint Vaast (Côte Est). La plus renommée. Huîtres généreuses, arômes subtils de noisette

Utah Beach (Côte Est). Huîtres d'exception, saveur douce, sucrée et ronde



C'est un aliment peu calorique et nourrissant
Elle regorge d'Oméga 3 (bénéfiques pour la santé cardio-vasculaire), d'oligo-éléments, de vitamines et de protéines



Fermées ? Maximum 10 jours, entre 5 et 15°C, à plat et empilées
Ouvertes ? Quelques heures, au réfrigérateur (4 à 6°C)

Comment ouvrir les huîtres ?



Copyright : Les Claudettes