



Comité d'Etablissement

Groupe PSA - Site de Mulhouse
6 avenue Konrad Adenauer - 68390 SAUSHEIM

Tél. : 03 89 61 57 60 - Internet : www.ceplus.fr

Huîtres, coquillages et crustacés



La Normandie est la première région productrice d'huîtres en France : 27 000 tonnes produites par an.



3 Grands Crus vous sont proposés :

- Côte Ouest, là où les marées sont les plus fortes, huître creuse de pleine mer, chair fine, parfum iodé, goût corsé.
- St Vaast (Côte Est), la plus renommée, huître généreuse, arôme subtil de noisette.
- Utah Beach (Côte Est), huître d'exception, saveur douce, ronde, sucrée.

Taille (le calibre) :



Ses qualités :

- C'est un aliment peu calorique (<5% de matière grasse) et nourrissant.
- L'huître contient des oméga-3 dont les effets bénéfiques sur la santé cardio-vasculaire sont reconnus.
- C'est une source inégalée dans le règne animal d'oligo-éléments (zinc, calcium, iode, magnésium, fer), de vitamines (C, B12...), de protéines (8 huîtres = 100 g de steak).

Conservation :

L'huître est un animal vivant, fragile mais résistant.

L'huître se conserve chez vous au delà d'une semaine entre 5 et 15 °C.

Elles doivent être rangées à plat, en maintenant une légère pression sur leur couvercle : l'empilement d'huîtres est suffisant. S'il ne vous en reste pas assez, déposez un poids sur le couvercle de la bourriche.

Les chocs thermiques sont à éviter.

L'huître ouverte ne se conserve que quelques heures.

