



Ostras

Gouthier



CAVAMANIA

Productos en Distribución Exclusiva

www.cavamania.com

Desde hace más de una década **GOUTHIER** selecciona e importa ostras de la costa atlántica francesa. Ostras de diferentes caladeros, tanto del de **Marennes Oléron** como del de **Normandía**.



La zona de **Marennes Oléron** es un caladero con un **ecosistema único**. Situada en la costa atlántica del suroeste francés a unos 150 Km. al norte de Burdeos es una bahía donde desembocan tres importantes ríos y que está resguardada del mar abierto por la isla de Oléron de 40 Km. de longitud.



Los **Clares** donde se afinan las ostras son balsas de poca profundidad, antiguas salinas de tierra arcillosa donde la influencia de las constantes mareas y de las aguas dulces de los tres ríos que allí desembocan, generan un peculiar ecosistema que enriquecerá y personalizará aún más el sabor de las ostras.

En estos Claires se cria un alga llamada "**Navicule Bleu**" que al ser filtrada por la ostra (una ostra filtra unos 7 litros de agua por hora) le da ese peculiar color verde turquesa.

Las ostras **Fine de Claires** y las **Spéciales de Claires** realizan tanto su proceso de crianza como de afinado en Marennes Oléron y sus Claires.

La ostra **Spécial Gouthier** realiza su crianza en las costas de Normandía donde las aguas del canal de la Mancha mezcladas con las del Mar del Norte y del Atlántico son menos saladas y muy ricas en fitoplancton el alimento de la ostra y posteriormente es trasladada a Marennes Oléron para su afinado en los Claires.

Hay dos tipos de ostras, la **ostra plana** (*Ostrea Edulis*) y la **ostra hueca** (*Crassostrea Gigas*). Antiguamente, en la zona de Marennes Oléron se cultivaba la ostra plana, pero tras varias epidemias que diezmaron los cultivos, fueron sustituidas por la ostra hueca.

Las ostras son hermafroditas, alternan entre macho y hembra. En la época del desove, una ostra puede poner entre 2 y 10 millones de huevos entre los meses de Junio y Agosto. Sólo una decena de ellos sobrevivirán.



Valores nutricionales de las ostras

Una docena de ostras aportan al organismo:

- ⇨ 90 **calorías**
- ⇨ 16 gr. de **proteínas** (lo mismo que un filete de carne de 100 gr.)
- ⇨ La misma cantidad de **calcio** que un vaso de leche
- ⇨ **Vitaminas:** A, E, B1, B2, B6, B12, PP
- ⇨ **Oligoelementos:** hierro, cobre, zinc, magnesio, sodio, calcio, fósforo y potasio entre otros.

Las ostras no engordan, porque:

100 ostras contienen aproximadamente las mismas calorías que 100 grs. de solomillo de buey.



Francia es el primer productor de ostras de Europa (150.000 Tm al año) y el cuarto a nivel mundial después de China, Japón y Corea.

Asia produce el 94% de los 4,5 millones de Tm anuales que se cultivan en el mundo

Producto	Calibre	Piezas / Kgr.	Kgr. / Caja
Fine de Claires	Nº 3	12-13	6
Spéciale de Claires	Nº 3	11-12	6
Spéciale de Claires	Nº 2	9-10	6
Spéciale Gouthier	Nº 3	11-12	3 / 6
Spéciale Gouthier	Nº 2	9-10	3 / 6
Spéciale Gouthier	Nº 1	6-7	3 / 6
Spéciale Gouthier	Nº 0	5-6	3 / 6