

OSTRAS GOUTHIER

La ostra **Gouthier** es nativa de la costa normanda, donde las aguas del Canal de la Mancha, mezcladas con las del Mar del Norte y del Atlántico, son menos saladas pero muy ricas en fitoplancton, el alimento de la ostra.

Las ostras **Gouthier** permanecen 4 años en cultivos en mar abierto donde se le hacen múltiples selecciones (hay más de 50 operaciones de selección en 4 años). La selección es fundamental para obtener una ostra de concha redonda, profunda y espesa, encerrando una carne generosa y afinada.

Aunque la ostra **Gouthier** nace y crece en su entorno natural de Normandía, hay un hecho diferenciador e inimitable, que es el *afinado*. Antes de ser comercializada, la ostra **Gouthier** viaja desde Normandía a Marennes Oléron, caladero único en Francia por su ecosistema. Es aquí donde afinará su sabor y también su carne.

Marennes Oléron está situada en la costa atlántica del sudoeste francés a unos 150 Km. al norte de Burdeos. En esta bahía desembocan tres ríos importantes y está resguardada por el Suroeste por la isla de Oléron (40 Km. de longitud). La ostra **Gouthier** pasará una buena temporada (entre 3 y 6 meses) bañada en los "*claires*" de Marennes Oléron, antiguas salinas de tierra arcillosa, donde la influencia de las constantes mareas y de las aguas dulces de los ríos enriquecerá y personalizará aun mas su sabor, le aportará mas alimento, y, para acabar, le dará el color verde turquesa característico de la "*Apelación Marennes Oléron*".

La ostra **Gouthier** es dulce pero equilibrada, con un gusto marino, apenas salado, carnosa e incluso muy carnosa, pero de carne delicada, firme y suave al mismo tiempo.

