

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]

LA CARTA

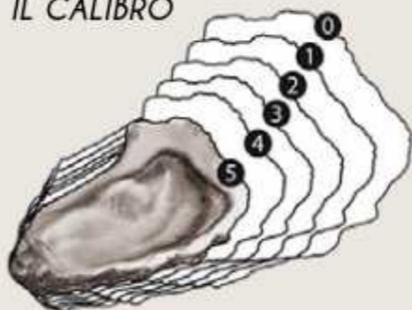
Ostetriche



Una **selezione vasta e ricercata** dalle migliori **aree di produzione europee** vocate alla coltivazione di questo eccezionale prodotto, l'**Ostrea**, universalmente nota come **Ostrica**.

COME SCEGLIERE L'OSTRICA PERFETTA

IL CALIBRO



PESI E NUMERICHE PER CONFEZIONE

CATEGORIA	PESO UNITARIO	UNITA'/KG
0	> 151 g	< 6
1	110 - 150 g	6 - 9
2	86 - 110 g	9 - 11
3	66 - 85 g	12 - 15
4	46 - 65 g	16 - 22
5	30 - 45 g	22 - 33

Misura 0 e 1: 48 mesi di allevamento.

Misura 2 e 3: 30 a 42 mesi di allevamento.
La più richiesta dal mercato, buon rapporto qualità/prezzo.
Vale circa l'80 % delle vendite.

Misura 4 e 5: Sono le meno commerciali



OSTRICA GILLARDEAU

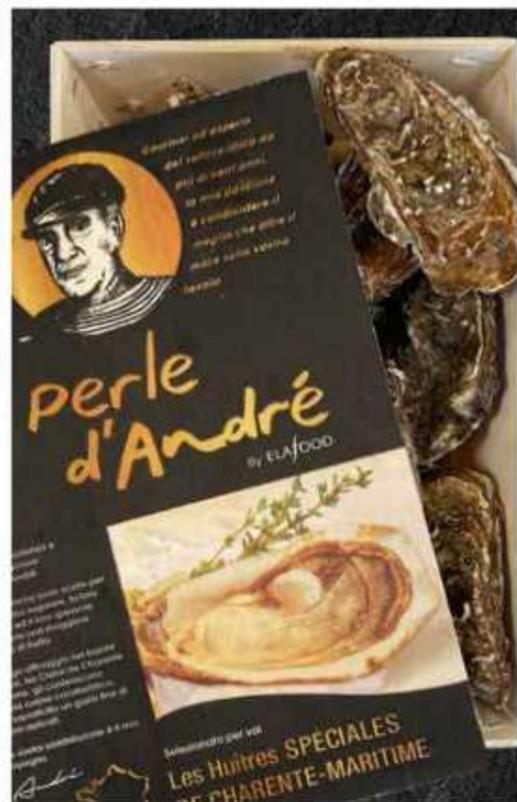
Lo Champagne delle ostriche. La famiglia Gillardeau è un'istituzione dell'ostricoltura francese che da 110 anni produce e seleziona una delle ostriche più richieste dagli chef di tutta Europa. Da quattro generazioni, la famiglia Gillardeau si dedica alla creazione del suo capolavoro: le sue ostriche sono perle raffinate nell'universo gastronomico. È facilmente riconoscibile in quanto su ogni ostrica è impressa a laser una "G", simbolo di originalità e unicità del prodotto.

La carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. Ogni sensazione è equilibrata, la leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere. La carnosità sposa la tenerezza, l'elegante persistenza conclude un capolavoro dell'ostricoltura.

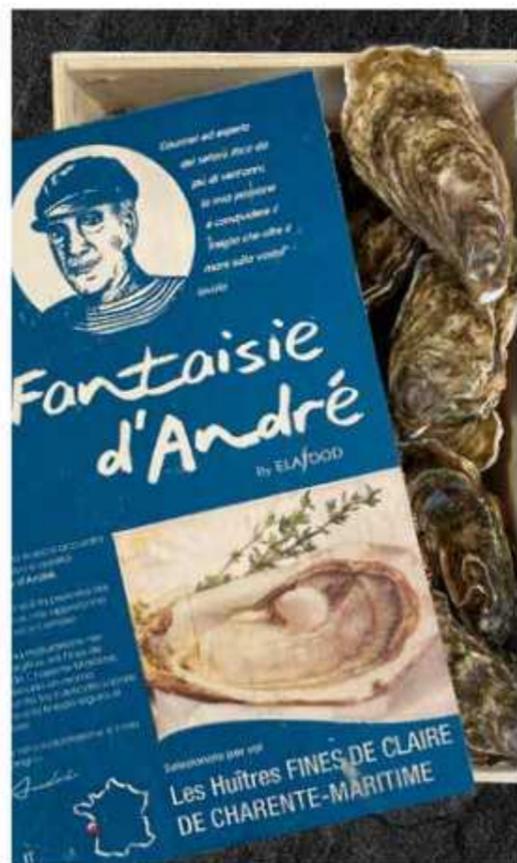
SPECIAL

provenienza BRETAGNA

OSTRICA LE PERLE D'ANDRE'



provenienza BRETAGNA



OSTRICA LA FANTASIE D'ANDRE'

SPECIAL
DE CLAIRE

FIN DE
CLAIRE

Il distretto di Marennes-Oléron è il più importante luogo di affinamento delle ostriche in Francia, infatti questa regione dispone di condizioni naturali ottimali per l'ostricoltura.

I produttori di questa regione hanno saputo nel corso dei secoli elevare ad arte l'ostricoltura utilizzando le antiche saline di argilla dette "claire" per affinare le ostriche dopo un processo di crescita che può avvenire su tutta la costa francese. Grazie a questo processo l'Ostrica Fine de Claire (affinata nei claire) può fregiarsi del riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta - IGP.

L'affinamento rispetta un rigido capitolato, per minimo 28 giorni sono immerse nelle claire con una densità di 3 kg per metro quadrato, ciò dona all'ostrica un caratteristico gusto di nocciola.



OSTRICA PRINCESA DE SETUBAL

Un'ostrica apparentemente selvaggia nelle sue forme eterogenee, il guscio si presenta frastagliato con sfumature che ricordano l'ebano, spesso solcate da un elegante tessuto di alghe.

Apparentemente indomabile, in totale contrapposizione alle ostriche di cui siamo abituati, cresce in acque oceaniche, le medesime che lambiscono Normandia e Bretagna, ma alla stessa latitudine della Sardegna. Le acque oceaniche di Setúbal sono addolcite dal fiume Sado esattamente come il Belon in Bretagna culla le omonime ostriche.

E' una produzione che nasce dalla selezione di un grande allevatore e affinatore di ostriche, Cédric Lamaison.

Oltre ad essere famoso per le sue hûîtres di Marennes Oleron, il sapiente savoir-faire si esprime anche, in questo caso, nel selezionare dai migliori parchi Portoghesi ostriche che andrà ad affinare e plasmare nei bacini d'argilla, le claire, nel territorio di Tremblade in Francia.

All'apertura saremo affascinati dal contrasto sostenuto dalla notevole eleganza del frutto. Il mantello è contornato da lembi lucidi e nocciola, la carne riempie completamente la madreperla.

Al naso possiamo sentire un leggero bouquet salmastro, all'assaggio siamo pervasi da un'immediata dolcezza, le sensazioni rimandano al perfetto contrasto che troviamo nel caramello al burro salato. Il boccone evolve nella sua delicatezza per lunghi attimi, lasciando a lungo il ricordo del suo carattere.

alllevata in PORTOGALLO,
affinata in FRANCIA

SPECIAL

OSTRICA SENTINELLES



provenienza BANNOW BAY

L'ostrica Special Sentinelles nasce dall'esperienza di una grande famiglia di ostricoltori Boutrais che da anni dedicano il loro tempo alla loro passione più grande.

Al riparo dalle grandi correnti oceaniche, l'allevamento di questo fantastico frutto avviene in 36 mesi: durante questo lasso temporale, assistiamo alla crescita delle carni e della resistenza della madreperla.

Ha carni abbondanti e muscolose e soprattutto è un frutto costante nel tempo, fruibile 12 mesi l'anno. Al primo assaggio la forza del mare e l'impatto iodato invadono il palato, lasciando in un secondo momento spazio alle note dolcemente piacevoli di nocciola.

Questo frutto di mare special si adatta perfettamente a tutti palati, da quelli che hanno appena iniziato la loro esperienza d'amore con le ostriche a quelli amanti da anni di questo mollusco spettacolare.

SPECIAL



OSTRICA LEGRAND

Questo prodotto è allevato sulle coste della regione dei Paesi della Loira, regione che prende il nome dall'omonima valle, patrimonio dell'UNESCO.

Come nel vino, esistono grandi o piccole maison che valorizzano i territori. Queste ostriche sono allevate con cura artigianale da una famiglia di ostricoltori della Vandea, un piccolo dipartimento della regione particolarmente vocato all'allevamento delle ostriche. Il nome evoca appunto il territorio. Quest'ostrica viene allevata in particolari porzioni di costa dette "polder" che grazie all'ausilio di dighe, asciugano porzioni di costa dal mare, ottenendo delle vasche naturali ricche di fitoplancton, perfette per la miglior crescita delle ostriche.

Tutti i 6 ettari di parchi ostricoli dell'azienda sono situati nella baia di Bourgneuf. Il vasto territorio permette di avere diverse esposizioni all'oceno. Gli appezzamenti meno esposti e meno tumultuosi sono utilizzati per garantire l'allevamento delle giovani ostriche, le zone più esposte e lambite dalle correnti oceaniche sono utilizzate per effettuare l'ingrasso e l'affinamento.

SPECIAL

provenienza FRANCIA LOIRA

SELECT LOUËT FEISSER



provenienza IRLANDA CARLINGFORD

La Louët Feisser è un'ostrica speciale allevata in Irlanda, nella zona Carlingford, famosa per la produzione di ostriche.

Le condizioni favorevoli date dalle alte maree che si alternano alle fresche acque dei torrenti provenienti dalle catene montuose circondanti del Limestone Cooley e Mourne Mountains, garantiscono una notevole quantità di elementi nutritivi che si trovano in questo particolare fiordo irlandese, donando un sapore del tutto unico accompagnato da un dolce aroma simile alla capasanta, grazie al muscolo tensore particolarmente sviluppato.

L'ostrica Louët Feisser ha ottenuto negli anni importanti riconoscimenti di qualità.

SPECIAL



OSTRICA PRESTIGE DES MERS

Cédric Lamaison, oltre ad essere famoso per le sue hùîtres di Marènnes Oleròn, si esprime anche in questa produzione che unisce il valore storico dell'ostricoltura normanna e la grande esperienza maturata negli anni.

Nello specifico quest'ostrica è plasmata dalle maree di Utah beach, territorio solcato dagli Alleati in occasione dell'omonimo sbarco. Possiamo vedere una grande influenza del merroir, guscio bianco levigato dalla spuma oceanica, struttura della conchiglia che ricorda perle ed eleganti pizzi. Anche se l'ostrica presenta piccole dimensioni, le mani del produttore hanno permesso di sviluppare una profonda culla di madreperla per il prezioso frutto. All'apertura è possibile percepire

un suadente aroma di ciboulette, caratteristica dell'esposizione est della penisola del Cotentin. All'assaggio saremo subito pervasi dalla spiccata dolcezza e la grande coerenza gusto-olfattiva ritrovando infatti il fine sapore di erbe agliate. L'espressione di quest'ostrica è decisamente molto persistente, saremo pervasi dalla sua equilibrata dolcezza per lunghi secondi.

SPECIAL

provenienza UTAH BEACH

OSTRICA MARENNES OLERON



provenienza MARENNES OLÈRON

Fines de claire Marennes-Oléron Le « Fines de Claire » vengono affinate nel Claire per 2 - 4 settimane in quantità di 30 - 40 per metro quadrato.

La regione di Marennes-Oléron è il più importante luogo di produzione di ostriche in Francia. Questa regione dispone di condizioni naturali ottimali per l'ostriicoltura: le acque pure ed un grande bacino all'ombra dell'Isola di Oléron che viene alimentato con sostanze nutritive dal susseguirsi delle maree. Questa combinazione produce delle ostriche particolarmente polpose. "Huitres fines de claire Marennes-Oléron" è un marchio IGP

FIN DE CLAIRE



OSTRICA FIN DE BELON

L'ostrica per eccellenza, dalla rinomata madreperla piatta. Scegliendo questo prodotto potrete assaporare l'ostrica nativa del mar Mediterraneo che grazie agli antichi romani è stata portata in Francia, generando nei millenni l'attuale cultura ostricola. Questo prodotto è diventato leggenda, sia per il suo gusto particolare che per la scarsa disponibilità nei mesi estivi che la rende una rara specialità gastronomica.

All'assaggio delle ostriche Belon assaporerete una delicata salinità dovuta all'affinamento in acque salmastre, addolcite dai fiumi nell'area di Belon. La caratteristica più interessante è il suo sapore amarognolo quasi tannico, frutto della naturale macerazione in acque ricche di elementi vegetali provenienti dalle foreste bretoni. Questo è ciò che distingue una vera Belon da una non affinata.

Essendo l'ostrica di natura piatta, è più delicata rispetto alle concave. E' quindi tollerabile una incidenza di perdita dell'acqua, quindi un possibile scarto.

FIN
DE
CLAIRE

provenienza BRETAGNA

OSTRICA PERLA ROSA TARBOURIECH



provenienza
FRANCIA MEDITERRANEO

Partendo da un piccolo allevamento di ostriche nella laguna di Thau, nel Mediterraneo, la Maison Tarbouriech sta diversificando le sue attività. Divenuta in vent'anni leader francese nella molluschicoltura mediterranea, La Maison Tarbouriech è oggi un gruppo di aziende a misura d'uomo che condividono gli stessi valori e la stessa ricerca della qualità. Creazione di prodotti eccezionali, ospitalità ed ecoturismo, sviluppo internazionale o persino ingegneria, tutte queste attività sono legate dal desiderio di condividere i valori aziendali.

SPECIAL



OSTRICA SARDEGNA MAMERE

Gente di mare.
Una famiglia, i Degortes, pescatori e marinai da sempre. Il mare della Sardegna è il loro mondo, il loro lavoro, la loro passione. Oggi, nel golfo di Olbia, coltivano queste ostriche.
Le acque in cui nascono e crescono sono limpide, purissime, ricche di ossigeno e di vita. Le correnti profonde che le muovono, il vento e il sole ne regolano il contenuto salino e di nutrienti. Degustando Mamere, dal frutto carnoso e croccante, percepirete la salinità del mare, per poi essere pervasi da un gusto di dolcezza, che le rendono uniche e speciali.

SPECIAL

provenienza SARDEGNA

OSTRICA REGAL SEL ORO



IRLANDA CLEW BAY

La selezione Oro Ostra Regal è la quintessenza dell'ostrica, la sua estrazione rappresenta meno del 5% dell'Ostra Regal allevata ogni anno.

Cosparsa di petali d'oro da 22 carati, la selezione GOLD è la migliore delle nostre ostriche speciali.

L'Azienda seleziona le ostriche più esposte al rigonfiamento, rotondo e sporgente, annunciando un livello più elevato di carnosità e spessore.

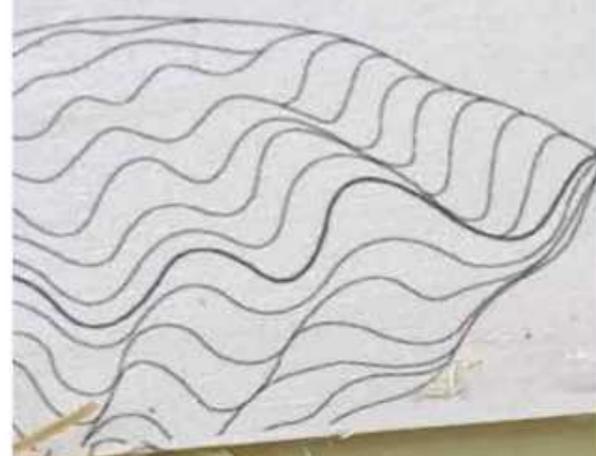
I primi 24 mesi li trascorre a West Port, nel nordovest dell'Irlanda.

L'alta concentrazione di plancton e l'elevata salinità dell'ambiente renderanno possibili, in questi 24 mesi, una crescita esponenziale del frutto interno.

Per i successivi 12 mesi viene trasferita nel sudovest dell'Irlanda, nella foce del fiume Slaney: qui, grazie alle purissime acque e alla loro ridotta sapidità, le ostriche accrescono ulteriormente la carnosità.

SPECIAL

BOOUR
La perla del Delta



OSTRICA PERLA DEL DELTA TARBOURIECH

L'unicità della laguna di Scardovari, patrimonio Unesco e riserva della biosfera e il savoir-faire francese: ecco la Perla del Delta (Tarbouriech Italia). La laguna offre il massimo dei nutrienti ad un mollusco come l'ostrica. Le ostriche sono incollate una ad una a mano sulle corde, che sono collegate ad un organo che le innalza riproducendo di fatto l'effetto delle maree atlantiche sulle ostriche. La frequenza degli innalzamenti, stabilita grazie a timer a pannelli fotovoltaici ed eolici, permette di gestire la crescita del prodotto. Infatti maggiore è la frequenza e più lungo sarà il periodo di crescita. Otteniamo così una conchiglia levigata e priva di parassiti, bianca, incredibilmente spessa e dura, con una madreperla interna che rasenta la perfezione. Al palato risulta dalle carni abbondanti, iodata, croccante. Lo iodio lascia posto al dolce sempre più prevalente con una persistenza vegetale lunga e complessa.

SPECIAL

provenienza ITALIA

OSTRICA MAISON HERVE'



provenienza MARENNES OLÉRON

Passa 28 mesi nei parchi in mare a Ronce Les Bains, e successivamente 4 mesi di affinamento in claire.

La densità è medio-bassa ed è volta ad ottenere una particolarità: frutto non troppo magro ma gusto fortemente iodato.

La sua conchiglia è ben formata e resistente, degna di una grande fine.

È croccante, dalle carni generose, ricca di iodio, vegetale. Rispecchia perfettamente il territorio dal quale proviene.

FIN DE CLAIRE



OSTRICA KARANTEG

Un prodotto antico. Prende il nome da una località vicino Brest, in Bretagna, nota dai tempi degli antichi Romani per l'alta qualità delle ostriche. L'ostrica Karanteg del produttore Keraliou, viene allevata prima nella baia di Brest per 18 mesi per poi passare altri 18 mesi nella baia di Morlaix, nel dipartimento della Finistere, in una zona dove le maree influiscono al meglio sugli allevamenti delle ostriche.

La conchiglia si presenta sfogliata, dura e resistente. La carne è soda, croccante e saporita, con un profumo di iodio e un retrogusto gradevole di nocciola.

Tutte queste caratteristiche la rendono sicuramente molto apprezzabile per il suo ottimo rapporto qualità/prezzo.

FIN
DE
CLAIRE

provenienza BRETAGNA

OSTRICA KYS MARINE



provenienza BRETAGNA

Una delle poche ostriche in Francia coltivate in cesti appesi le quali, sfruttando gli effetti benefici del moto ondoso delle onde, lavorano di più per sviluppare la carne e il guscio. Kys Marine sono state premiate con medaglia d'oro al concorso agricolo generale a Parigi. Dal guscio bianco e da un sapore di nocciola e quello dello iodio risultando dolci e salate allo stesso tempo.

SPECIAL

KYS
marine

L'Éto

Huître Spéciale d'ex



OSTRICA KYS L'ETOILE

Le ostriche super speciali Etoile sono allevate in condizioni di mare agitato, ottenendo così una forma molto arrotondata, una conchiglia ben rugosa e una madreperla bianca e senza difetti. Sono molto carnose dalla bianca e soda con un aroma di iodio molto potente offrendo anche un sapore pronunciato di nocciola. Infine la persistenza in bocca è molto lunga con un sapore pronunciato di iodio e con una nota zuccherina.

SPECIAL

provenienza BRETAGNA

OSTRICA LES BELLES DE CORDES



provenienza BRETAGNA

Ostriche stagionali disponibili da metà ottobre a metà maggio. "Les Belles de Cordes" sono ostriche generose dal gusto inconfondibile e frutto di un allevamento meticoloso. Sono la risultante fortunata di un metodo di produzione originale ed unico del litorale atlantico. Dalla loro nascita in mare fino alla raccolta hanno ricevuto una cura ed attenzione continua. Subiscono un'attenta selezione in base alla loro dimensione omogenea e "silhouette" promettente. "Les Belles de Cordes" di 10 mesi vengono delicatamente assemblate sulle corde e raggruppate rispettando una densità adatta ad ottimizzarne la loro crescita. Immerse a circa 10 metri di profondità nella "baie de Quiberon-Bretagna", hanno a disposizione un ampio spazio vitale, protetto dai predatori e beneficiano di un ambiente nutritivo favorevole al loro compimento. Dopo l'affinamento, la classificazione e la pulizia finale "Les Belles de Cordes" esprimono tutto il loro potenziale. Ostriche di qualità, dal bel aspetto e carnose. In bocca un'esplosione di mare dall'infinita e delicata persistenza che vi sorprenderà.

PARTICOLARE



OSTRICA PLEIADE

Produzione attenta e razionale per un'ostrica "eccezionale" allevata tra le coste della Normandia e la Charente Maritime. Nasce d'estate sui parchi dello Charente dove prende il gusto marino. Nove mesi più tardi viene mandata su parchi più oceanici dove favoriscono la crescita. Cinquanta grammi dopo è primavera ed è il periodo della transumanza. A sua volta la panchina della Madeleine a Utah Beach nella baia di Veys Normandia accoglie questa ostrica per un periodo di sei a dodici mesi nelle sue acque turbolente e ricche di fitoplancton. Una volta che il tasso di carne è guadagnato è il tempo di ritorno nei parchi dello Charente dove completa l'affinaggio per tre settimane o più.

SPECIAL
DE
CLAIRE

provenienza UTAH BEACH

OSTRICA LES BELLES ET PETIT



provenienza **BRETAGNA**

È un'ostrea Special, un prodotto del mare che rispecchia bene le caratteristiche del territorio della Bretagna.

Crocantezza eccezionale delle carni e sapidità decisa, con una mineralità difficile da trovare in altre ostriche. Questo prodotto è appositamente selezionato nel formato più piccolo, calibro 5 in confezioni da 1 kg, ideale per piccole degustazioni o aperitivi.

SPECIAL



OSTRICA DE CAMARGUE

L'ostrea della Camargue è prodotta ad Anse de Carteau, in una zona semi-lagunare, destinata inizialmente alla produzione di cozze. Dagli anni '80 ha ottenuto l'autorizzazione per le ostriche: una scommessa e 4 anni di test hanno portato una prima produzione in ottobre 2016. La tecnica di allevamento in sospensione è la stessa usata sul bacino del Thau, e consiste nell'appendere le ostriche una

ad una su fili per ottenere un'ostrea di forma regolare con un tasso di carne più alto. L'ostrea della Camargue beneficia di un ambiente privilegiato e 100% naturale, in un'area protetta di un Parco Regionale dove le acque sono mosse dal maestrale, con una importante infiltrazione di acqua dolce che promuove la riproduzione del plancton. L'ostrea della Camargue si differenzia per la sua forma, tendenzialmente arrotondata, e per le particolari caratteristiche dello specchio d'acqua in cui cresce, che dona aromi incredibili. È un'ostrea cava, iodata ma non esageratamente sapida, carnosa, e che lascia esplodere in bocca un delicato gusto di nocciola.

PARTICOLARE

provenienza **MEDITERRANEO**

www.pregis.it

