



# La Belon de Cancale



**Eine einzigartige Auster  
mit feinem  
und unvergleichlichem  
Geschmack**



**D**ie Belon de Cancale ist eine typisch bretonische Flachauster: Sie stammt aus der Bucht von

Quiberon, die Larven werden dort eingesammelt und von uns sorgfältig ausgewählt, bevor sie in der Bucht des Mont-Saint-Michel in über 16 m Tiefe herangezüchtet werden.



**B**oote mit Schlep-  
netzen sorgen für die Bewirtschaftung der Austernbänke im Tiefwasser, die sich in Bereichen befinden, die bei Ebbe nie an die Luft gelangen und wo das Wasser auf natürliche Weise reich an üppiger Meeresflora und dank starker Strömungen gut mit Sauerstoff versorgt ist.





**G**enau dies verleiht der Belon de Cancale das feste und weiße Fleisch mit braunen und grauen Nuancen. Ihr feiner und unvergleichlicher Geschmack der so charakteristischen Haselnussnote macht sie zu einer außergewöhnlichen Speise.



**D**ie Belon de Cancale wird nach Größe sortiert und anschließend per Hand sortiert, bevor sie lose oder in Spankörbe verpackt wird. (Fragen Sie uns)



**D**ie Belon de Cancale wird je nach Gewicht in Kategorien von 4 (für eine 40 g schwere Auster) bis 0000 (für eine Auster von bis zu 150 g) eingeordnet.

Die größten Austern tragen den legendären und Austernliebhabern vertrauten Namen « Pferdefuß ».

KATEGORIE	GEWICHT (g)
<b>0000</b>	>120
<b>000</b>	101 bis 120
<b>00</b>	91 bis 100
<b>0</b>	81 bis 90
<b>1</b>	71 bis 80
<b>2</b>	61 bis 70
<b>3</b>	51 bis 60
<b>4</b>	40 bis 50





**Z**wei Generationen von Austernzüchtern  
haben unser Familienunternehmen  
« La Belon de Cancale » aufgebaut.

Unsere Arbeit steht heute  
für Qualität und Authentizität.

Baie du  
Mont Saint-Michel



Baie de Quiberon



# La Belon de Cancale

Les Claires, Grande Rue  
35120 HIREL (FRANKREICH)

+ 33 (0) 2 23 16 38 92  
[contact@labelondecancale.bzh](mailto:contact@labelondecancale.bzh)



All unsere flachen Austern sind  
seit dem 1. April 2021 BIO-zertifiziert.

Famille  
Beaulieu