



La Belon de Cancale



Un'ostrica speciale,
dal gusto unico
e delicato



La Belon di Cancale è un'ostrica piatta tipicamente Bretonne : nasce nella baia di Quiberon,

dove le larve naturali sono captate e selezionate da noi, per essere allevate completamente immerse nelle acque della baia di Mont Saint-Michel, a una profondità di oltre 16 metri.



I battelli a chiglia piatta, dotati di draghe, garantiscono la gestione dei parchi di coltura in acque profonde, situati in aree marine che non rimangono mai scoperte dalla bassa marea.



L'acqua, qui è naturalmente ricca di una flora marina che si rinnova continuamente, ossigenata da forti correnti.





È per questo che la Belon di Cancale ha la polpa carnosa e bianca, con striature brune e grigie. Il suo gusto unico e delicato, dalla caratteristica nota lieve di nocciola, la rende una vera prelibatezza.



La Belon di Cancale è calibrata e selezionata a mano prima di essere confezionata per la vendita sfusa o in cassetta.

(Contattateci)



La Belon di Cancale è calibrata in base al peso, secondo una numerazione che parte da 4, per le ostriche da 40g, e arriva a 0000, per le ostriche che pesano fino a 150g.

Gli esemplari più grandi sono conosciuti, tra gli amanti delle ostriche, con il nome leggendario di «Pied de Cheval».

| CALIBRO | PESO (g) |
|---------|-----------|
| 0000 | >120 |
| 000 | 101 - 120 |
| 00 | 91 - 100 |
| 0 | 81 - 90 |
| 1 | 71 - 80 |
| 2 | 61 - 70 |
| 3 | 51 - 60 |
| 4 | 40 - 50 |





Ben due generazioni di produttori di ostriche hanno creato la nostra impresa familiare « La Belon de Cancale ».

Oggi, la nostra attività è una garanzia di qualità e autenticità.

Baia di
Mont Saint-Michel



Baia di Quiberon



La Belon de Cancale

Les Claires, Grande Rue
35120 HIREL (FRANCIA)

+ 33 (0) 2 23 16 38 92
contact@labelondecancale.bzh



Tutte le nostre ostriche piatte hanno ottenuto
la certificazione biologica il 1 aprile 2021

Famille
Beaulieu