



La Belon de Cancale



**Una ostra excepcional,
con un sabor delicado
y único**



La Belon de Cancale es una ostra plana típicamente bretona: nacida en la Bahía de Quiberon, donde

captamos y seleccionamos las larvas, que después se criarán en las aguas profundas de la Bahía del Mont Saint-Michel, a más de 16 m de profundidad.



Las dragas explotan parques de cultivo en aguas profundas, situados en zonas no quedan al descubierto cuando baja la marea, donde el agua es rica en abundante flora marina, oxigenada por fuertes corrientes.





Esto es lo que le confiere a la Belon de Cancale su carne firme, blanca, con matices marrones y grises. Su sabor delicado y único, con un toque de avellana tan característico, la convierte en un plato excepcional.



La Belon de Cancale se calibra y después se clasifica manualmente antes de ser envasada a granel o en cestas. (Consúltenos)



La belon de Cancale se clasifica por peso, según un número que va de 4 para una ostra de 40 g a 0000 para una ostra de hasta 150 g. Los ejemplares más grandes llevan el nombre legendario y conocido por los amantes de las ostras: el "Pied de Cheval".

(Pezuña de Caballo).

CALIBRE	PESO (g)
0000	>120
000	101a120
00	91a100
0	81a90
1	71a80
2	61a70
3	51a60
4	40a50





Dos generaciones de ostricultores han
construido nuestra empresa familiar
« La Belon de Cancale ».

Actualmente, nuestro trabajo es una garantía
de calidad y autenticidad.

Bahía del
Mont Saint-Michel



Bahía de Quiberon



La Belon de Cancale

Les Claires, Grande Rue
35120 HIREL (FRANCIA)

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



Todas nuestras ostras planas
están certificadas BIO desde el 1 de abril de 2021.

Famille
Beaulieu