

## OYSTER - La Perle d'André

Product name : French Oysters « Spéciale de Claire »

Scientific name : Crassostrea gigas

Presentation : Live Oysters

Method of catch : Farmed

Catching area : France

Fishing gear : None

Storage temperature : 7- 15 °C Size : N°2 , N°3, N°4

## ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Visual aspect : Live oyster

Smell : Iodine

Taste : Characteristic of the species

## PACKAGING

Net weight : 1,5kg / 2kg / 3 kg/ 4 kg

Packaging type: Wooden box

- Complies with amended EC regulation 1935/2004

## LABEL

OYSTERS SPECIALES DE CLAIRES

Scientific name : Crassostrea gigas Keep refrigerated at 7  
-15°C

## Commercial Name:

France:

Huitres creuses Spéciales de Claires Spain:

Ostra rizada « Spéciale de Claire »

Italy:

Ostrica concava « Spéciale de Claire »

