

Ostronsortiment Nyår 2025 hos Feskarn i Uppsala

1. Spéciales de Gillardeau, III, 52:-/st

Ett oerhört ompysslat ostron från odlaren Thierry & Veronique den fjärde generationen i Gillardeau klanen. Platsen är Marennes Oléron. Ett ostron utöver det vanliga med en köttig, krispig, sötaktig, nötig smak som hänger kvar i munnen.

2. Spéciales de Utah Beach, III, 31:-/st

Ett lika omtyckt som välkänt ostron som skördas vid den välkända stranden med samma namn. Ett regiontypiskt ostron i stil och smak med krispighet, måttlig sälta och toner av jod.

3. Fine de Normandie, IV, 18:-/st - 12 st 185 :-

Ett mycket prisvärt ostron från Normandie. Storleken är 4:or vilket är perfekta nybörjarostron, men även läckra små munsbitar för den inbitne ostronälskaren. Från byn Agon på Normandies ostkust. Smaken beskrivs ofta som krispig och med en svag jod-ton

4. Spéciales Krystale, III, 46:-/st

Ett Normandie-ostron som på ett elegant sätt balanserar sälta och sötma med toner av jod och nöt. Ostronen är ljusa i skalet och regelbundna i formen och med påtaglig köttighet. Ett mycket ompysslat ostron. Odlingssättet är unikt då man i alla steg i processen efterliknar den naturliga miljön för vilt levande ostron.

5. Ostra Regal III, 48:-/st

Uppvuxna i de klara vattnen på Irland och färdigställda på île d'Oléron i Frankrike. Ett specialostron med hög köthalt, speciell sötma och nöthet i smaken. Ett ostron för finsmakare!

6. Sentinelles, III, 36:-/st

Ett ostron som är uppväxt och färdigställt på Irland. Ostronet har en hög köthalt och en speciell smak av salt & sötma. Med sin höga köthalt kan man nästan känna en krispighet i ostronet.

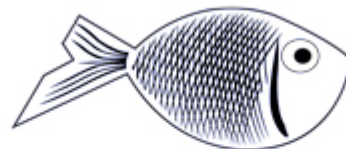
7. Le Gall, III, 34:-/st

Från Bretagne och mer exakt Plougastel i Porz ar loc'h. Fast och köttigt ostron med bra jodhalt och krispighet. Fullmatat med rika smaker som stannar i gommen länge!

8. Fine de Claire Vertes, III Marennes Oléron, 29:-/st

Ett Label Rouge klassat ostron. Den grönaktiga färgen får ostronet genom alger i clairen, s.k. "navicules". Snyggt och tätt ostron men en tydlig sälta och söt eftersmak.

*Reservation för slutförsäljning, boka gärna i god tid.
Om just ditt önskade ostron tagit slut ersätter vi med
ett ostron av MINST samma värde*



FESKARN

FISK OCH SKALDJUR