

Frischeparadies Auster Fines de Claires M| 12er Korb

Das Familienunternehmen Favier wurde 1936 gegründet und besteht seit vier Generationen. Die Zuchtstätte befindet sich am linken Ufer des Flusses Seudre, mitten in den Salinen gelegen, die für den Touch Finale der Zucht, den Reifungsprozess der Austern bestimmt ist.

Erleben Sie den Inbegriff der französischen Austernkultur. Durch die Veredelung in den mineralreichen Klärbecken (Claire) erhält diese Auster ihre subtile Finesse und den unverwechselbar reinen Geschmack. Ideal für Kenner und Einsteiger, die das klare, maritime Aroma pur, mit Zitrone oder einer klassischen Mignonette-Vinaigrette genießen möchten.

Hinweis: Es handelt sich um ein lebendes Produkt. Eine Mindesthaltbarkeit kann daher nicht angegeben werden. Die Austern müssen zum Zeitpunkt des Verzehr noch lebendig sein.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Zertifizierung	Frischeparadies
Meeresfrüchte Art	Austern
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
454 Tor 26 Flughafen Frankfurt/Main 60549 Frankfurt am Main Deutschland