

Austern Gillardeau M | 12er Korb

Zwischen La Rochelle und der Ile d'Oleroz züchtet seit 1898 die Familie Gillardeau ihre legendären Austern. Die Veredelung von Gillardeau-Austern dauert 2 bis 6 Monate, eingebettet in eine jahrzehntelange Tradition, die den gesamten Zuchtprozess auf bis zu vier Jahre verlängert. Diese lange Reifezeit und die abschließende Verfeinerung garantieren ihre unvergleichliche Qualität – Gillardeau ist nicht ohne Grund ein Synonym für Luxus und kulinarischen Hochgenuss.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Meeresfrüchte Art	Austern
Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Frankreich
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Lagertemperatur	2-7°C

Inverkehrbringer

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