

CARREFOUR
BELGIQUE
BELGIË

Huîtres & Moules
Oesters & Mosselen



TAILLE - AFMETING

Huîtres

OESTERS

HUÎTRES FINE et HUÎTRES SPÉCIALES - *FIJNE OESTER* *en SPECIALE OESTER*

Indice de chair - Verhouding schelp vlees
Ratio entre le poids de la chair et le poids de l'huître
(coquille + chair).

*Verhouding van het gewicht van het
vlees tot het gewicht van de hele oester (schaal + vlees).*

Plus l'indice est élevé, plus l'huître est charnue.
Hoe hoger de index, hoe vleziger de oesters zijn.

Huître Fine - *Fijne Oester* :

-> indice de chair - *verhouding schelp vlees* < 10,5 %



Fine - Fijne

Huître Spéciale - *Speciale Oester* :

-> indice de chair - *verhouding schelp vlees* > 10,5 %



Spéciale - Speciale

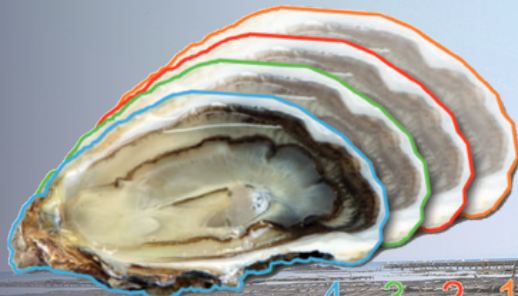
La différence entre huître fine et huître spéciale n'est pas une différence de qualité. Les deux sont de bonne qualité, elles ont le même mode d'élevage. Le choix entre Fine et Spéciale permet de combler les attentes de tous les consommateurs : ceux qui apprécient une chair plus petite et ceux qui aiment une chair plus grosse lors de la dégustation.

Het verschil tussen een fijne oester en een speciale oester heeft niets te maken met de kwaliteit. Beiden zijn van een goede kwaliteit, het verschil zit hem in de kweekmethode van meer of minder oesters per m3.

De keuze tussen fijn en speciaal maakt het mogelijk om aan de verwachtingen van alle consumenten te voldoen : degenen die minder maar steviger vlees wensen en degenen die een vettiger en vleziger oester wensen.

Les huîtres sont calibrées en fonction de leur poids. En France : plus le numéro est petit, plus l'huître est grosse. En Hollande, c'est l'inverse !

Oesters worden op gewicht gesorteerd. In Frankrijk : hoe kleiner het nummer van de sjabloon, hoe groter de oester. In Nederland is dit juist omgekeerd.



4 3 2 1



FRANCE - FRANKRIJK

Certains calibres sont rares. Alors pour répondre aux besoins de nos clients nous nous approvisionnons soit en Normandie soit en Bretagne. Dans ce cas, pour plus de facilité, nous parlons d'huître d'origine France.

Sommige kalibers zijn zeldzaam. Dus om aan de behoeften van onze klanten te voldoen, kopen we ofwel in Normandië of in Bretagne. In dit geval hebben we het over oesters uit Frankrijk.

NORMANDIE - NORMANDIË

La réputation de ces huîtres est internationale.

De reputatie van deze oesters is international.

La Normandie est la région du nord ouest de la France où l'on cultive le plus d'huîtres.

Normandië is de regio in het noordwesten van Frankrijk waar de meeste oesters worden gekweekt.

Les côtes de Normandie sont formées par les plus grandes marées d'Europe. La pureté & la richesse de l'eau donnent aux huîtres de Normandie tout leur caractère.

De kusten van Normandië worden gevormd door de grootste getijden van Europa. De zuiverheid en de rijkdom van het water geven de oesters uit Normandië al hun karakter.



- Bretagne
- Cancale
- Normandie Côte Ouest
- St-Vaast La Hougue
- Utah Beach
- Isigny

BRETAGNE - BRETAGNE



L'élevage des huîtres est une tradition ancestrale en Bretagne.
Oesterteelt is een voorouderlijke traditie in Bretagne.

La Bretagne est bordée par l'Océan Atlantique et la mer de la Manche.
Bretagne wordt begrensd door de Atlantische Oceaan en het Kanaal.

Les côtes variées, le climat vivifiant et la force des courants font de la Bretagne un bassin riche et multiple.
De gevarieerde kusten en het verkwikkende klimaat en de kracht van de stromingen maken van Bretagne een rijk en meervoudig bekken voor de oesterkweek.



HUITRES CARREFOUR

OESTERS BELGIË



HUÎTRES FRANCE à FARCIR

Oesters van Frankrijk voor het vullen

6 huîtres de grande taille N°1, idéales pour cuisiner et farcir.

6 grote oesters nr.1, ideaal om te grillen of te bakken (meunière)

SAP réf 103203040



HUÎTRES FRANCE

Oesters van Frankrijk

N°2 - 6 pièces Stuks SAP réf 103202024

N°4 - 24 pièces Stuks SAP 103202362

Origine et qualité française garanties

Gegarandeerde oorsprong en kwaliteit van Frankrijk

HUÎTRES Fines Normandie

Oesters van Normandie

N°3 - 24 pièces Stuks FQCB SAP réf 103202232

N°3 - 12 pièces Stuks FQCB SAP réf 103202022

NORMANDIE - LE GOÛT / NORMANDIË - DE SMAAK

Un caractère affirmé - Een oesters met een sterke smaaktoets

Une mise en bouche puissante, une mâche subtile et équilibrée et une fin de bouche affirmée.

Een oester met een sterke zilte smaak, krokant en vlezigoestervlees, met een subtiële smaak.



HUITRES CARREFOUR

OESTERS BELGIË



HUÎTRES Spéciales Saint-Vaast en Normandie

Speciale Oesters uit Saint-Vaast in Normandië

N°3, 6 pièces Stuks

SAP réf 103202070

Douceur à la mise en bouche, mâche généreuse et ferme. Fin de bouche saveur noisette.

Zoete smaaktoets, vlezig stevig met een achterliggende nootsmaak.



HUÎTRES Spéciales Isigny en Normandie

Speciale Oesters uit Isigny in Normandië

N°3 : 6 pièces Stuks SAP réf 103202064

N°3 : 12 pièces Stuks SAP réf 103202028

Douceur à la mise en bouche, mâche onctueuse, notes sucrées en fin de bouche.

Zachte smaak zacht van vlees iets zoeter van smaak minder ziltig.

HUÎTRES Fines de Bretagne

Fine Oesters van Bretagne

N°3 : 12 pièces FQC-B SAP réf 103202236

N°3 : 1 kg FQC Ouverture facile *Gemakkelijk te openen*

SAP réf 103202026

BRETAGNE - LE GOÛT BRETAGNE - DE SMAAK

La Force de l'océan - *De kracht van de oceaan*

Une mise en bouche iodée, une mâche fine et intense, une fin de bouche tonique.

Geïodeerde smaaktoets delikaat en stevig van vleesstructuur.



HUITRES CARREFOUR

OESTERS BELGIË



HUÎTRES Fines de Cancale

Oesters van Cancale in Bretagne

N°3 : 6 pièces *Stuks* SAP réf 103202072

N°3 : 12 pièces FQCB SAP réf 103203052

N°3 : 48 pièces FQCB SAP réf 103203048

Mise en bouche puissante, une mâche ferme et une fin de bouche salée.

Sterke smaakintentie stevig vlees frisse zilte smaak.



HUÎTRES plates de Cancale

HUÎTRES plates de Cancale

N°2 : 6 pièces *Stuks* SAP réf 103202030

N°2 : 12 pièces *Stuks* SAP réf 103202290

Sa saveur fine et unique, avec cette petite note de noisette si caractéristique, en fait un met d'exception.

De fijne en unieke smaak, met de karakteristieke noot van hazelnoot, maakt het tot een uitzonderlijk gerecht.

HUÎTRES BIO

Oesters Bio

N°3 : 12 pièces *Stuks* SAP réf 103202292

Huîtres certifiées BIO, cultivées dans des zones protégées.

Gecertificeerde BIologische Oesters geteeld in beschermde gebieden.



HUÎTRES TRIO FQC- 3 origines différentes

Oesters TRIO FQC- 3 verschillende oorsprong

N°3 : 12 pièces *Stuks* SAP réf 103203056

4 huîtres fines Normandie + 4 huîtres Cancale + 4 huîtres spéciales Normandie.

4 fine oesters van Normandie + 4 oesters van Cancale + 4 speciale oesters van Normandie

Een sensatie voor oesterliefhebbers, de kracht en subtiliteit van oesters in één verpakking.



HUÎTRES DUO Cancale

Oesters DUO Cancale

N°3 : 12 pièces *Stuks* SAP réf 103202358

6 huîtres creuse + 6 huîtres plates

6 oesters holle + 6 oesters platte



HUITRES CARREFOUR

OESTERS BELGIË

MERVEILLES DE LA MANCHE

Huîtres Super Spéciales / Super Special Oester

N°2 : 12 pièces Stuks SAP réf 103203044

Les huîtres sont élevées avec des soins particuliers dans les eaux riches de la mer de la Manche.

Oesters worden met speciale zorg grootgebracht in de rijke wateren van de Kanaalzee

Une huître d'exception pour toutes les occasions.

Uitzonderlijk Oester voor alle gelegenheden Uitzonderlijke oester met een uitstekende balans tussen smaak en stevigheid van vlees.



Nos marques EXCLUSIVES - Haut de Gamme :

Onze EXCLUSIEVE merken - Premium kwaliteit :

KRYSTALE

KRYSTALE Oesters

N°2 : 12 pièces Stuks SAP réf 103202284

N°2 : 6 pièces Tapas SAP réf 103203038

L'huître saveur nacrée - Oesters met parelsmaak

Une huître très douce et extrêmement charnue.

Een zeer zoete en extreem vlezige oester.



KRYSTALE
l'huître saveur nacrée

Moules de bouchot

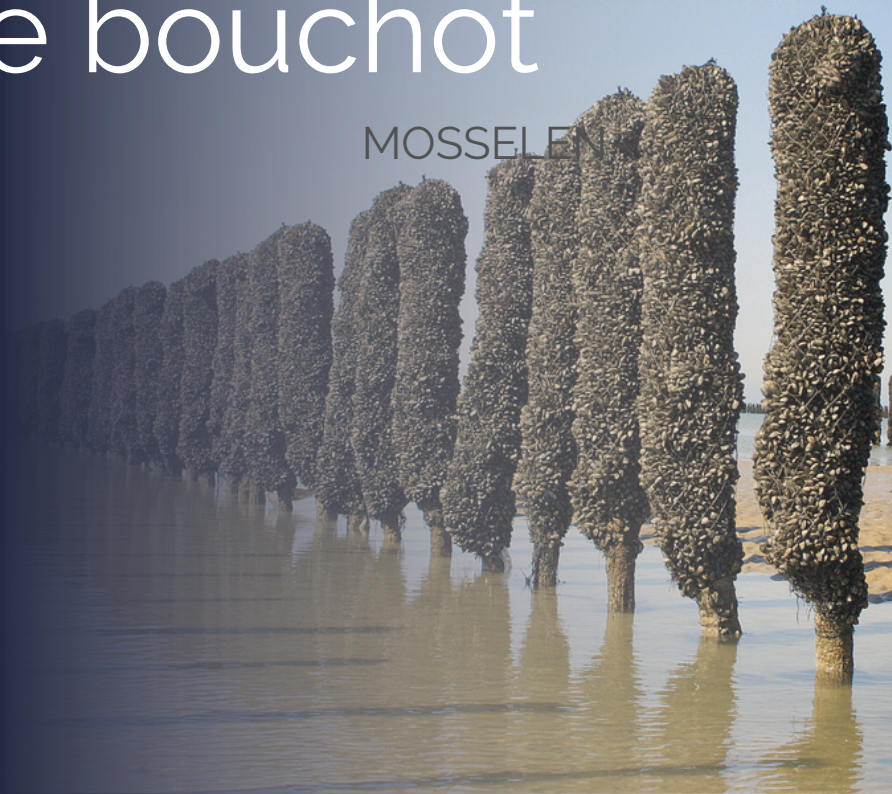
MOSSELEN

La moule de bouchot est une spécialité française. Les moules sont élevées sur des pieux (bouchots) plantés en mer.

Bouchot-mosselen zijn een Franse specialiteit. De mosselen worden grootgebracht op palen die op zee zijn geplant.

La moule de bouchot est la meilleure des moules. Sa chair a une couleur jaune-orange et son goût est inimitable. La saison de la moule de bouchot va de juin à février.

De bouchot-mossel is de beste mossel. Het vruchtvlees heeft een geeloranje kleur en zijn smaak is onnavolgbaar. Het mosselseizoen loopt van juni tot februari.



BARQUETTE DE MOULES DE BOUCHOT ST MICHEL AOP FQC

Schalen van bouchot AOP Mont Saint Michel

0,9 kg - barquette de moules vivantes - sans conservateur

0,9 kg - dienblad met levende mosselen - *zonder conserveermiddelen*

SAP réf 103202282

Appellation d'Origine Protégée

Beschermde oorsprongsbenaming



SACHET DE MOULES DE BOUCHOT

Sachet van mosselen bouchot

1 kg - Sachet SAP réf 103202310

Sachet de moules vivantes, sous vide - sans conservateur

Een vacuümzak met bouchotmosselen bio - *zonder conserveermiddelen*

Moules de bouchot certifiées BIO, cultivées dans des zones protégées.

Gecertificeerde BIOlogische bouchot mosselen geteeld in beschermde gebieden.



COQUILLES SAINT JACQUES

Scallops

Bourriche de 3kg

SAP réf 103214964

Disponible d'octobre à mai

Beschikbaar van oktober tot mei



Retrouvez notre gamme complète :
Vind ons volledige assortiment :



www.cultimer.com

Linda DUCLOS
Export sales manager
Tel : +33299806062
Mobile : + 33670753996