



# Huîtres

*Crassostrea virginica*

L'huître de la côte est du Canada offre une expérience gustative unique. Sa texture délicate est un équilibre parfait entre le salé et le sucré. L'ostréiculture a lieu dans des concessions privées, tandis que les huîtres sauvages sont récoltées par des pêcheurs agréés sur des bancs commerciaux. Les huîtres de la côte est du Canada ont un goût unique, car elles ont une période de croissance plus longue et se développent très lentement dans nos eaux froides et limpides. Les huîtres originaires de la côte est du Canada ont une durée de conservation plus longue (jusqu'à 30 jours). Grâce au respect rigoureux des exigences du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM). Elles sont souvent considérées comme les plus saines au monde. Les huîtres du Canada, servies fraîchement ouvertes et en demi-coquille, sont très prisées et recherchées par les gastronomes du monde entier. Disponible à l'année.

## Durabilité et Certifications

Tous les exportateurs sont certifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

## Formes du produit

Vivante : huître fraîche « cocktail »  
(65 mm ou plus), huître de taille  
marchande fraîche (76 mm ou plus)

Congelé : en coquille, chair

Emballage au détail

Emballages en vrac pour la restauration