

Cozze di Bouchot *Mytilus Edulis*

La moule de bouchot, come l'ostrica di Marennes-Oléron o il Pineau des Charentes, è sinonimo di tradizione e qualità. La sua polpa arancione, tenera e carnosa lascia sempre soddisfatti gli amanti delle cozze. L'esposizione al sole, tra due maree, rende la sua conchiglia molto solida.

Le larve vengono raccolte in mare aperto su corde orizzontali di una cinquantina di metri, in marzo o aprile, poi a partire da giugno sono trasferite sui bouchot (pali di legno) per arrivare a maturità. Le sezioni di corde vengono arrotolate a spirale sui pali, avvolte in una rete a maglie larghe. La raccolta viene effettuata l'anno seguente, tra giugno e luglio, dopo che le cozze hanno avuto pienamente il tempo di svilupparsi.

La cozza di Charron, questa denominazione ricopre una zona di produzione, all'interno della baie de l'Aiguillon, che comprende i centri di mitilicoltura di Marsilly, Esnandes e Charron.

Charron è un paese di "giardinieri del mare". Qui la mitilicoltura è di casa, grazie a condizioni ambientali eccezionali come la mescolanza di acqua marina e acqua dolce e il clima più soleggiato rispetto al resto della costa atlantica. Le moules de bouchot sono la varietà di cozze più conosciuta, anche grazie al marchio di qualità "La Charron".





Cozze di Bouchot *Mytilus Edulis*

**Nom, Name:**

Moules de Bouchot, Bouchot Mussels

Provenienza:

Baia di Mont St. Michel (AOC), Atlantico del Nord

Periodo di Pesca:

Giugno - Gennaio

Confezionamento:

5 kg. / 10 kg. / 15 kg.

Valori nutritivi*:

Proteine 20.2 g, Glucidi 3.1 g, Lipidi 2.8 g,
Sodio 386 mg, Magnesio 68 mg, Calcio 101 mg,
Potassio 206 mg, Fosforo 235 mg, Ferro 7.9 mg.

* Fonte : Répertoire générale des aliments, Table composition REGAL (1995)- Jean Claude Favier, Jaayne Irand-Ripert, Carole Toque, Max Feinberg