



“FINE DE CLAIRE”

E' un' ostrica prelevata dai parchi marini e affinata da 1 a 2 mesi in claire con una densità massima di 20 ostriche / mq.
La sua carne, più soda delle fines allevate nei parchi marini tradizionali, ha un leggero gusto di nocciola. Senza essere più "piena" della semplice fine, in claire acquisisce la tipica forma concava.