

LA PERLE BLANCHE



Reynaud®, la Perle Blanche l'huître d'Utah Beach



> Élevage des naissains dans les pertuis, en Charente-Maritime

> Puis acheminement en Normandie, sur les plages d'Utah Beach : site à forts courants, particulièrement riche en plancton, idéal pour la croissance et la saveur des huîtres

> Affinage dans les Claires de Charente-Maritime, qui lui donnera son goût unique



Claires : bassins entre 50 et 80 cm de profondeur, vidés en été, remplis ensuite au fur et à mesure des marées. L'eau de pluie adoucit ces bassins, ce qui donne aux huîtres leur goût particulier.

> Les huîtres La Perle Blanche®

- Une grande Spéciale (taux de chair important), avec une forme régulière
- Une chair blanche et un croquant propre à La Perle Blanche®
- Un goût légèrement sucré, de noisette

> Conditionnement

- En bourriches : standards, x100, x50, x24 huîtres
- Calibres n°1, n°2, n°3, n°4, n°5



Seafood Gastronomy
www.rno.fr