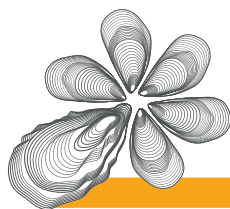


Les Salines

MOULES DE BOUCHOT & HUÎTRES

NORMANDIE





Les Salines

MOULES DE BOUCHOT & HÛÎTRES

NORMANDIE

SITUATION :

Situé à 20 Km au Nord du Mont Saint Michel et face au magnifique archipel des îles Chausey, la Baie de Granville profite d'une nature exceptionnelle, vierge de toute pollution et riche d'une faune et d'une flore exceptionnelle. C'est dans ce milieu maritime magnifique que nos produits puisent toutes leurs saveurs apportant un goût unique et si particulier à nos Moules de bouchot de la Baie de Granville et à nos Hûîtres fines de Normandie.

ATOUTS :

- Une tradition et un savoir-faire familial depuis 1963.
- Une écoute client attentive pour une qualité de service haut de gamme.
- Un terroir dédié à la conchyliculture unique en Europe avec des marnages exceptionnels.

PRODUITS :

Afin de garantir une qualité supérieure et un niveau de fraîcheur absolu, tous nos produits sont préalablement passés en bassin d'eau de mer oxygénée et maintenue à une température donnée pour permettre une bonne tenue du produit avant la commercialisation finale.

Ainsi, nos Moules de bouchot de la Baie de Granville sont lavées, triées, calibrées et conditionnées en sacs plastiques en jute selon votre volonté : en 15 Kg, 10 Kg ou 5 Kg. Nous proposons également nos Moules de bouches PAC, prêtes à cuire, dans les mêmes conditionnements.

Nos Hûîtres fines de Normandie dites "les Salines" préalablement calibrées, sont lavées puis conditionnées en cagots bois sérigraphiés en 13 Kg, 8 Kg, 4 Kg et 2 Kg, et disponibles en tout numéro du N°1 au N°45.