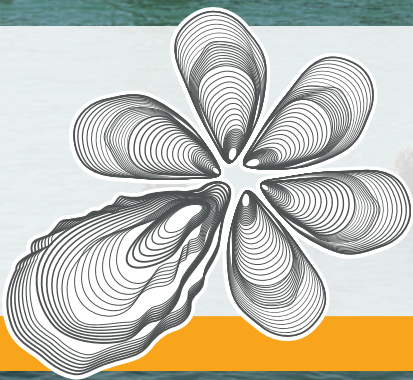


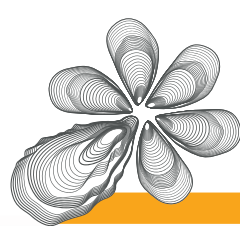


Les Salines

MOULES DE BOUCHOT & HUÎTRES

NORMANDIE





Les Salines

MOULES DE BOUCHOT & HUÎTRES

NORMANDIE

SITUACION :

Situada a 20 Km al norte del monte St Michel en frente de un magnifico archipiélago de islas Chausey, la Bahía de Granville se aprovecha de una naturaleza excepcional sin ninguna polución y enriquecida de una excelente fauna y flora. Es en este medio marítimo mágico que nuestros productos cogen todos sus sabores dando un sabor único y muy particular a nuestros Mejillones de Bouchot de la Bahía de Granville y a nuestras finas Ostras de Normandie.

FORTALEZAS :

- Une tradición y una experiencia familiar después 1963.
- Estamos a la entera disposición de la clientela para ofrecer una calidad de alto nivel.
- Un ambiente favorable para el cultivo de moluscos en Europa, con su gran marea.

PRODUCTOS :

Para garantizar una calidad superior e un nivel de frescor absoluto, todos nuestros productos están lavados en un cubo de agua de mar oxigenado a la temperatura adecuada que permite el mejor desarrollo del producto antes de venderlo.

Nuestros Mejillones de Bouchot de la Bahía de Granville están lavados, separados, calibrados y metidos en bolsas de plásticos con el peso que el cliente quiera. Le ofrecemos también nuestros Mejillones de Bouchot PAC, listas para freír, con los mismos tamaño de bolsas de plásticos (15 Kg, 10 Kg, 5Kg).

Nuestras Ostras Finas de Normandie llamadas "Les Salines" ya calibradas están lavadas y medidas en caja de madera de 13Kg, 8 Kg, 4 Kg, 2 Kg, y disponibles en todo número del 1 al 4.