

## Acheter des huîtres Marennes Oléron en ligne sur le site du lycée

Publié le 21-06-2010



Vous pouvez **commander en ligne des huîtres Marennes Oléron** issues de notre production. A emporter ou à livrer, ces huîtres ont été élevées dans nos parcs en mer et affinées dans les claires qui entourent le lycée.

Notre gamme se décline en trois catégories :

**Les Huîtres creuses Fines de Claires** : un séjour de plusieurs semaines en claires leur confère une saveur " terres marines ", goût de terroir bien affirmé. Pour les amateurs de d'huîtres peu charnues, sans laitance.

**Les Huîtres creuses Spéciales de Claires** : à la dégustation, elles se distinguent par la consistance plus affirmée de leur chair, par un volume en bouche important et un remarquable équilibre de goût. Ce sont des huîtres absolument exceptionnelles pour les amateurs d'huîtres charnues et rondes de coquille.

**Les Huîtres creuses Pousse en Claire Label Rouge** : 4 à 6 mois d'élevage en claires à densité limité (2 à 5 huîtres au mètre carré) leur confèrent une fermeté croquante, une couleur ivoire et un goût de terroir prononcé. Ce sont sans conteste les plus typées de Marennes Oléron.

Pour plus d'informations : huîtres Marennes Oléron en ligne