

生蚝 marennnes oléron

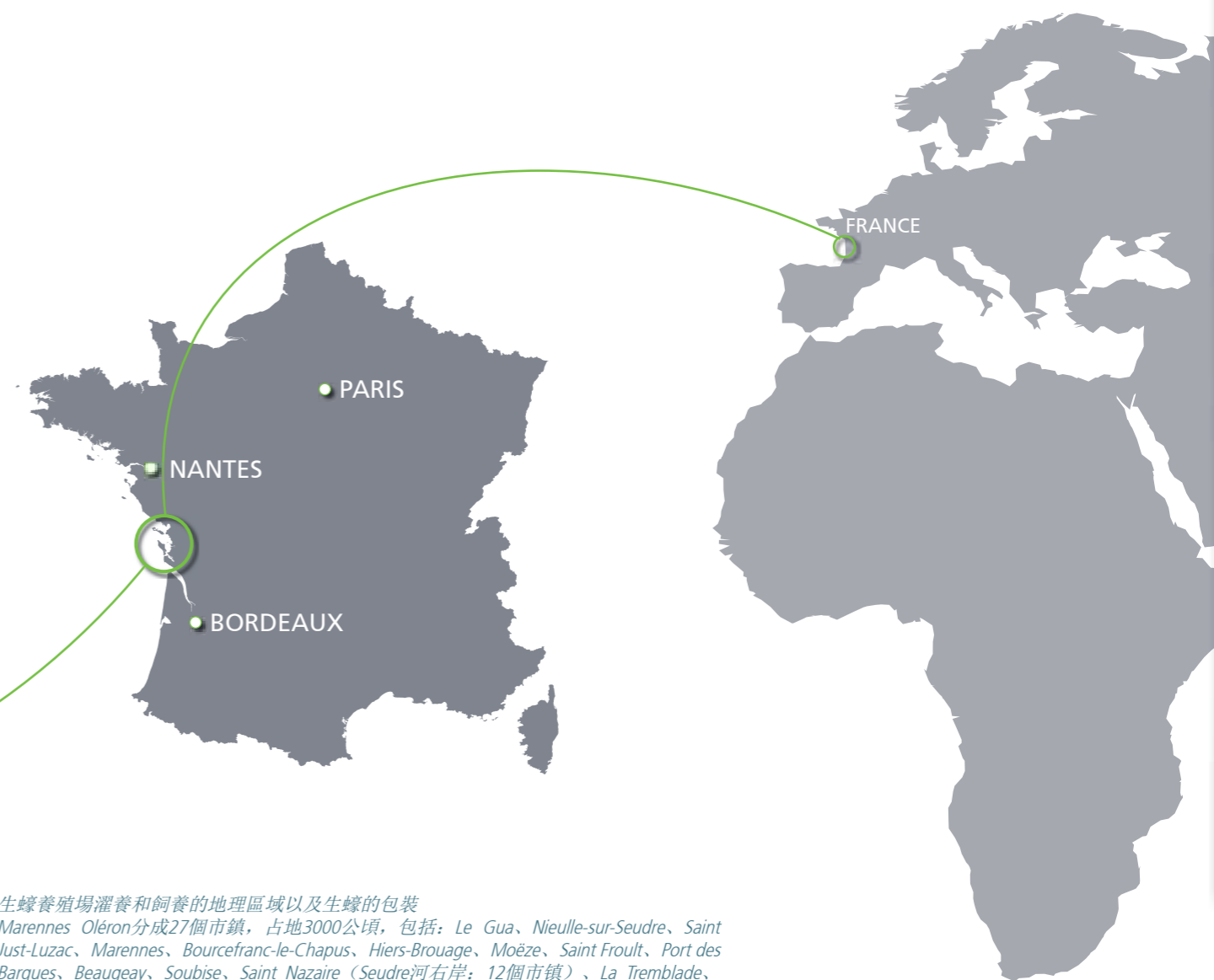
“独一无二”



Marennnes Oléron 养殖地



生蚝养殖场灌溉和饲养的地理区域以及生蚝的包装
 Marennnes Oléron分成27个市镇，占地3000公顷，包括：Le Gua、Nieulle-sur-Seudre、Saint Just-Luzac、Marennnes、Bourcefranc-le-Chapus、Hiers-Brouage、Moëze、Saint Froult、Port des Barques、Beaugeay、Soubise、Saint Nazaire（Seudre河右岸：12个市镇）、La Tremblade、Étaules、Chaillevette、L'Eguille、Arvert、Breuillet、Mornac（Seudre河左岸：7个市镇）、Saint Trojan、Grand Village、Le Château d'Oléron、Saint Pierre d'Oléron、Dolus、Saint Georges d'Oléron、La Brée、les Bains、Saint Denis d'Oléron（多莱龙岛：8个市镇）。



生蚝养殖场灌溉和饲养的地理区域以及生蚝的包装
 Marennnes Oléron分成27个市镇，占地3000公顷，包括：Le Gua、Nieulle-sur-Seudre、Saint Just-Luzac、Marennnes、Bourcefranc-le-Chapus、Hiers-Brouage、Moëze、Saint Froult、Port des Barques、Beaugeay、Soubise、Saint Nazaire（Seudre河右岸：12个市镇）、La Tremblade、Étaules、Chaillevette、L'Eguille、Arvert、Breuillet、Mornac（Seudre河左岸：7个市镇）、Saint Trojan、Grand Village、Le Château d'Oléron、Saint Pierre d'Oléron、Dolus、Saint Georges d'Oléron、La Brée、les Bains、Saint Denis d'Oléron（多莱龙岛：8个市镇）。

引水

生蚝夏季繁殖。每只生蚝至少产一百万个卵。产出的卵即发育成幼虫。如果温度和盐度条件良好，经15天固定不动之后，幼虫就会长成幼蚝，我们称之为《幼体群》。这就是为什么生蚝养殖者会在幼体群场投放《附着基》（管子、小坩锅……）。固定不动的幼蚝将开始进食和长大。Marennes Oléron内港和Arcachon内港是法国唯一两个生蚝自然繁殖的场所。



取下幼蚝

生蚝出生一年后，将其从附着基上取下，该操作称为détroquage。因为需要熟练和细致，通常由女性进行这项工作。



饲养

从附着基上取下生蚝后，即将之投放到饲养场内。它们将在那里生活两年。成长期间，因为担心捕食性动物和暴风雨，生蚝养殖者将对生蚝进行检查和细致监督。为了使生蚝浸泡不同的水流，会将它们从一个养殖场搬到另一个养殖场。如果说潮汐对生蚝饲养具有重大作用的话，那么养殖场的质量也具有决定性作用。

养殖场内的濯养或饲养

这些养殖场是人们在沉积物上挖掘的浅水池塘，用于收获的平均高度为1米，最初用于收盐。海水在养殖场内随潮汐的节奏更新。根据投放到养殖场的时间和密度，生蚝既可以在养殖场内长大（濯养之苗），也可以在生蚝养殖场内濯养（濯养生蚝、特级濯养生蚝）。



引水

生蚝夏季繁殖。每只生蚝至少产一百万个卵。产出的卵即发育成幼虫。如果温度和盐度条件良好，经15天固定不动之后，幼虫就会长成幼蚝，我们称之为“幼体群”。这就是为什么生蚝养殖者会在幼体群场投放《附着基》（管子、小坩锅……）。固定不动的幼蚝将开始进食和长大。Marennes Oléron内港和Arcachon内港是法国唯一两个生蚝自然繁殖的场所。

取下幼蚝

生蚝出生一年后，将其从附着基上取下，该操作称为détroquage。

因为需要熟练和细致，通常由女性进行这项工作。

饲养

从附着基上取下生蚝后，即将之投放到饲养场内。它们将在那里生活两年。成长期间，因为担心捕食性动物和暴风雨，生蚝养殖者将对生蚝进行检查和细致监督。为了使生蚝浸泡不同的水流，会将它们从一个养殖场搬到另一个养殖场。如果说潮汐对生蚝饲养具有重大作用的话，那么养殖场的质量也具有决定性作用。

养殖场内的濯养或饲养

这些养殖场是人们在沉积物上挖掘的浅水池塘，用于收获的平均高度为1米，最初用于收盐。海水在养殖场内随潮汐的节奏更新。根据投放到养殖场的时间和密度，生蚝既可以在养殖场内长大（濯养之苗），也可以在生蚝养殖场内濯养（濯养生蚝、特级濯养生蚝）。

独特的历史

MarennesOléron的生蚝历史始于罗马时代。帝国的大家族来这里以昂贵的价格购买生蚝来举办宴会。19世纪中叶，旧盐田被废，这标志着MarennesOléron生蚝现代史的开端。

如果说plate是内港的原住生蚝，那么1922年的那场兽疫几乎使这一物种灭绝。适应当地气候的葡萄牙生蚝取代了它并成为Marennes Oléron内港的生蚝。

1967年发生了第二次兽疫，几乎使该物种灭绝。名为“日本生蚝”的新变种被引进到吉伦特河口和Marennes Oléron内港的养殖场，从此它们茁壮成长，令所有人感到欣喜。

獨特的歷史

Marennes Oléron的生蠔歷史始於羅馬時代。帝國的大家族來這裏以昂貴的價格購買生蠔來舉辦宴會。19世紀中葉，舊鹽田被棄置，這標誌著Marennes Oléron生蠔現代史的開端。

如果說plate是內港的原住生蠔，那麼1922年的那場獸疫幾乎使這一物種滅絕。適應當地氣候的葡萄牙生蠔取代了它並成為Marennes Oléron內港的生蠔。

1967年發生了第二次獸疫，幾乎使該物種滅絕。名為“日本生蠔”的新變種被引進到吉倫特河口和Marennes Oléron內港的養殖場，從此它們茁壯成長，令所有人感到欣喜。



生蚝养殖场

一个特殊的环境

几个世纪以来，生蚝养殖场具有相同的独特性。位于土地和大海之间的生蚝养殖场体现了这两种环境。

由旧盐田转产而来的生蚝养殖场在涨潮时被淹没。潮汐周期为其给水和排泄。每个养殖场具有自己的给水和排泄管理方式。通过土地或船只可随时进入养殖场，这样便于它的经营和维护。构成其底部的黏土不透水。不深的水位可让光线轻易穿过，促进快速热交换，有利于生蚝的食物，浮游生物（微小的藻类）的生长。

养殖场面积小可避免风造成的悬浮物，而且有助于沿海水流带来的物质沉淀。从飞机上俯瞰，生蚝养殖场的连接如同2000公顷水域的镶嵌画。好像在一幅镶嵌画中那样，每个生蚝养殖场都是不同的，但是它们的相通之处远大于它们的不同之处。

生蠔養殖場

一個特殊的環境

幾個世紀以來，生蠔養殖場具有相同的獨特性。位於土地和大海之間的生蠔養殖場體現了這兩種環境。

由舊鹽田轉產而來的生蠔養殖場在漲潮時被淹沒。潮汐週期為其給水和排泄。每個養殖場具有自己的給水和排泄管理方式。通過土地或船隻可隨時進入養殖場，這樣便於它的經營和維護。構成其底部的黏土不透水。不深的水位可讓光線輕易穿過，促進快速熱交換，有利於生蠔的食物，浮游生物（微小的藻類）的生長。

養殖場面積小可避免風造成的懸浮物，而且有助於沿海水流帶來的物質沉澱。從飛機上俯瞰，生蠔養殖場的連接如同2000公頃水域的鑲嵌畫。好像在一幅鑲嵌畫中那樣，每個生蠔養殖場都是不同的，但是它們的相通之處遠大於它們的不同之處。

在生蚝养殖场内濯养：

在Marennes Oléron专有的世上独一无二的实践

Marennes Oléron的生蚝一直以来都在养殖场内濯养或饲养，这使它们的口感比完全在海水中生长的生蚝少了一些大西洋海水的味道。

养殖场的环境富含矿物质和营养物质，有利于生蚝的食物浮游生物的成长。生蚝有效地利用生蚝养殖场专有的营养资源，在几个小时内吸收营养。生蚝更新自己的细胞组织并让自己获得该特殊环境的特性。有些养殖场的壁上可能局部覆盖有一种称为“蓝色硅藻”的藻类，它们天然产生蓝色色素。生蚝通过过滤养殖场内的水，自己也染上了颜色，从而肉质变成绿色（肉质的浅黄色加上海藻的蓝色）。在养殖场内濯养的生蚝抵御脱水的能力更强*，从而能够保存更久。它们的贝壳外表面没有寄生虫，而内表面具有珠光。

让生蚝在养殖场内生长和饲养，可使它的肉质和贝壳显著增长，同时具有十分特别的质感和美味，因为生蚝养殖场消除了咸味。

对濯养生蚝和特级濯养生蚝而言，养殖场内的濯养方式应与季节相适应，因为季节影响着养殖场特有的生态系统和生蚝的生理结构：4月1日到10月31日，按照最多1公斤/平方米的密度的最短濯养时间为14天；11月1日到3月31日，按照最多3公斤/平方米的最短濯养时间为28天。绿色养殖场的濯养生蚝或特级濯养生蚝以自然方式在养殖场内绿化。

*改善抗脱水性：如果是来自养殖场的生蚝，则用箱子包装的生蚝的抗脱水性很强，因为投放到养殖场内可强化它们的贝壳，从而可限制脱水时的瓣裂失水。

在生蠔養殖場內濯養：

在Marennes Oléron專有的世上獨一無二的實踐

Marennes Oléron的生蠔一直以來都在養殖場內濯養或飼養，這使它們的口感比完全在海水中生長的生蠔少了一些大西洋海水的味道。

養殖場的環境富含礦物質和營養物質，有利於生蠔的食物浮游生物的生長。生蠔有效地利用生蠔養殖場專有的營養資源，在幾個小時內吸收營養。生蠔更新自己的細胞組織並讓自己獲得該特殊環境的特性。

有些養殖場的壁上可能局部覆蓋有一種稱為“藍色矽藻”的藻類，它們天然產生藍色色素。生蠔通過過濾養殖場內的水，自己也染上了顏色，從而肉質變成綠色（肉質的淺黃色加上海藻的藍色）。在養殖場內濯養的生蠔抵禦脫水的能力更強*，從而能夠保存更久。它們的貝殼外表面沒有寄生蟲，而內表面具有珠光。

讓生蠔在養殖場內生長和飼養，可使它的肉質和貝殼顯著增長，同時具有十分特別的質感和美味，因為生蠔養殖場消除了鹹味。

對濯養生蠔和特級濯養生蠔而言，養殖場內的濯養方式應與季節相適應，因為季節影響著養殖場特有的生態系統和生蠔的生理結構：4月1日到10月31日，按照最多1公斤/平方米的密度的最短濯養時間為14天；11月1日到3月31日，按照最多3公斤/平方米的最短濯養時間為28天。綠色養殖場的濯養生蠔或特級濯養生蠔以自然方式在養殖場內綠化。

*改善抗脫水性：如果是來自養殖場的生蠔，則用箱子包裝的生蠔的抗脫水性很強，因為投放到養殖場內可強化它們的貝殼，從而可限制脫水時的瓣裂失水。

缩放

生蚝养殖场是独特的，因为如同葡萄园的形象之于葡萄酒，养殖场凸显了与自然的交换以及永不相同的条件。照射、位置等事项……

只有在Marennes-Oléron内港的养殖场内濯养后，法国大西洋沿海地区养殖场饲养的生蚝方可获得Marennes-Oléron品质的独特特性。

成年生蚝在这里会明显地达到独特的濯养！



縮放

生蠔養殖場是獨特的，因為如同葡萄園的形象之於葡萄酒，養殖場凸顯了與自然的交換以及永不相同的條件。

照射、位置等事項……

只有在Marennes-Oléron內港的養殖場內濯養後，法國大西洋沿海地區養殖場飼養的生蠔方可獲得Marennes-Oléron品質的獨特特性。

成年生蠔在這裏會明顯地達到獨特的濯養！





濯養生蚝

濯養生蚝是喜欢不太多肉的生蚝的消费者的最爱。它将在生蚝养殖场内濯养几周。这些浅水黏土池塘将使它获得比完全海生的特级生蚝更优质的贝壳。

也正是在Marennes Oléron 内港养殖场内濯养时，生蚝在海水味中精妙地加入了泥土味。

喜欢多水和口感平衡的生蚝爱好者将选择这样的生蚝。

濯養生蠔

喜歡不太多肉的生蠔的消費者最愛濯養生蠔。它將在生蠔養殖場內濯養幾周。這些淺水黏土池塘將使它獲得比完全海生的特級生蠔更優質的貝殼。

也正是在Marennes Oléron 內港養殖場內濯養時，生蠔在海水味中精妙地加入了泥土味。

喜歡多水和口感平衡的生蠔愛好者將選擇這樣的生蠔。

独一无二

MARENNES OLÉRON生蚝的一个IGP（产区受保护标示）和两个红标

新闻稿： MARENNES OLÉRON生蚝

自1989年起获得海产品的第1个红标（绿色濯养生蚝）后，Marennes Oléron的生蚝养殖者选择为保护产品质量而不断奋斗。

1999年，Marennes Oléron系列生蚝的独特产品濯养之苗获得了第2个红标。

2009年获欧盟承认，将“Marennes Oléron生蚝”的称号载入产区受保护标示，这是生蚝养殖者们20年来努力追求品质的成果。

从此，在欧洲范围内被公认的濯养生蚝，在Marennes Oléron内港河生蚝养殖场内的真正特色在Seudre与多莱龙岛之间占地3000公顷的土地上得到扩大。

在这片世界上独一无二的土地上，代代相传的技能赋予了生蚝著名的精致口味。

MARENNES OLÉRON生蠔的一個IGP（產區受保護標示）和兩個紅標

新聞稿： MARENNES OLÉRON生蠔

自1989年起獲得海產品的第1個紅標（綠色濯養生蠔）後，Marennes Oléron的生蠔養殖者選擇為保護產品品質而不斷奮鬥。

1999年，Marennes Oléron系列生蠔的獨特產品濯養之苗獲得了第2個紅標。

2009年獲歐盟承認，將“Marennes Oléron生蠔”的稱號載入產區受保護標示，這是生蠔養殖者們20年來努力追求品質的成果。

從此，在歐洲範圍內被公認的濯養生蠔，在Marennes Oléron內港河生蠔養殖場內的真正特色在Seudre與多萊龍島之間占地3000公頃的土地上得到擴大。

在這片世界上獨一無二的土地上，代代相傳的技能賦予了生蠔著名的精緻口味。

不同的质量



濯養生蚝 绿色濯养生蚝 特级濯养生蚝 濯养之苗

濯養生蚝 / 濯養生蠔

获得方法 / 獲得方法

在生蚝养殖场至少濯养28天（从11月到3月），最大密度3Kg/m²
在生蠔養殖場至少濯養28天（從11月到3月），最大密度3Kg/m²

产品 / 產品

形状均匀 / 形狀均勻
不多肉、外套膜半透明 / 不多肉、外套膜半透明
肉质绿色或白色 / 肉質綠色或白色
气味舒适、大海的气味 / 氣味舒適、大海的氣味
口味精致、养殖场的泥土味 / 口味精緻、養殖場的泥土味
盐味均衡 / 鹽味均衡
质地柔软 / 質地柔軟
入口回味度短 / 入口回味度短

消费者 / 消費者

喜爱不多肉、多水、口感精致的生蚝的人
喜愛不多肉、多水、口感精緻的生蠔的人



所有Marennes Oléron 生蚝都：

在法国大西洋沿海地区饲养，投放到Marennes Oléron内港的养殖场，由Marennes Oléron内港的经营者进行包装，经独立的认证机构认证 质量部门和认证组织进行检查

所有Marennes Oléron生蚝都：

在法國大西洋沿海地區飼養，投放到Marennes Oléron內港的養殖場，由Marennes Oléron內港的經營者進行包裝，經獨立的認證機構認證 品質部門和認證組織進行檢查



1989

2009



独一无二

MARENNES OLÉRON 生蚝的一个 IGP (产区受保护标示) 和两个红标

新闻稿: MARENNES OLÉRON 生蚝

自1989年起获得海产品的第1个红标(绿色濯养生蚝)后, Marennes Oléron的生蚝养殖者选择为保护产品质量而不断奋斗。

1999年, Marennes Oléron系列生蚝的独特产品濯养之苗获得了第2个红标。

2009年获欧盟承认, 将“Marennes Oléron生蚝”的称号载入产区受保护标示, 这是生蚝养殖者们20年来努力追求品质的成果。

从此, 在欧洲范围内被公认的濯养生蚝, 在Marennes Oléron内港河生蚝养殖场内的真正特色在Seudre与多莱龙岛之间占地3000公顷的土地上得到扩大。

在这片世界上独一无二的土地上, 代代相传的技能赋予了生蚝著名的精致口味。

绿色濯养生蚝 / 綠色濯養生蠔

获得方法 / 獲得方法

在生蚝养殖场至少濯养28天(从11月到3月), 最大密度3Kg/m² / 在生蠔養殖場至少濯養28天(從11月到3月), 最大密度3Kg/m²

在生蚝养殖场内自然绿化的生蚝。
在生蠔養殖場內自然綠化的生蠔。

10月到5月采用特殊包装销售
10月到5月採用特殊包裝銷售

产品 / 產品

形状均匀 / 形狀均勻

足够多肉、外套膜白色半透明、没有鱼白
足夠多肉、外套膜白色半透明、沒有魚白

肉质绿色(绿色样品卡)
肉質綠色(綠色樣品卡)

气味舒适、大海的气味 / 氣味舒適、大海的氣味

口味精致、养殖场的泥土味
口味精緻、養殖場的泥土味

口味均衡: 先咸后甜 / 口味均衡: 先鹹後甜

质地柔软, 略微厚实 / 質地柔軟, 略微厚實

入口长度短 / 入口長度短

消费者 / 消費者

喜爱绿色、口感精致的生蚝的人
喜愛綠色、口感精緻的生蠔的人

绿色濯养生蚝

1989年贴上标签的首个海产品

红标绿色濯养生蚝

由法国农业部授予正式标签的优质产品红标绿色濯养生蚝遵守十分严格的检查标准。

绿色濯养生蚝是喜欢不太多肉的生蚝的消费者的最爱。它将在生蚝养殖场内濯养几周。这些浅水黏土池塘将使它获得比完全海生的特级生蚝更优质的贝壳。

也正是在Marennes Oléron 内港的养殖场内濯养时, 生蚝在海水味中精妙地加入了泥土味。喜欢多水和口感平衡的生蚝爱好者将选择这样的生蚝。

红标绿色濯养生蚝的肉质应具有特殊的绿色, 证明它是在养殖场内绿化的。

由于生蚝养殖场内有蓝色硅藻, 所以才会产生消费者如此喜爱的绿色。生蚝过滤这种微小的藻类时会留下蓝色素。

为了符合它的繁殖周期, 每年10月到5月才有销售这种特别的生蚝。这样可保证它不含乳白色汁液。

綠色濯養生蠔

1989年貼上標籤的首個海產品

紅標綠色濯養生蠔

由法國農業部授予正式標籤的優質產品紅標綠色濯養生蠔遵守十分嚴格的檢查標準。

綠色濯養生蠔是喜歡不太多肉的生蠔的消費者的最愛。它將在生蠔養殖場內濯養幾周。這些淺水黏土池塘將使它獲得比完全海生的特級生蠔更優質的貝殼。

也正是在Marennes Oléron 內港的養殖場內濯養時, 生蠔在海水味中精妙地加入了泥土味。喜歡多水和口感平衡的生蠔愛好者將選擇這樣的生蠔。

紅標綠色濯養生蠔的肉質應具有特殊的綠色, 證明它是在養殖場內綠化的。

由於生蠔養殖場內有藍色矽藻, 所以才會產生消費者如此喜愛的綠色。生蠔過濾這種微小的藻類時會留下藍色素。

為了符合它的繁殖週期, 每年10月到5月才有銷售這種特別的生蠔。這樣可保證它不含乳白色汁液。

MARENNES OLÉRON 生蠔的一個 IGP (產區受保護標示) 和兩個紅標

新聞稿: MARENNES OLÉRON 生蠔

自1989年起獲得海產品的第1個紅標(綠色濯養生蠔)後, Marennes Oléron的生蠔養殖者選擇為保護產品品質而不斷奮鬥。

1999年, Marennes Oléron系列生蠔的獨特產品濯養之苗獲得了第2個紅標。

2009年獲歐盟承認, 將“Marennes Oléron生蠔”的稱號載入產區受保護標示, 這是生蠔養殖者們20年來努力追求品質的成果。

從此, 在歐洲範圍內被公認的濯養生蠔, 在Marennes Oléron內港河生蠔養殖場內的真正特色在Seudre與多萊龍島之間占地3000公頃的土地上得到擴大。

在這片世界上獨一無二的土地上, 代代相傳的技能賦予了生蠔著名的精緻口味。



不同的质量



濯養生蠔

綠色濯養生蠔

特級濯養生蠔

濯養之苗

所有Marennes Oléron 生蚝都:

在法国大西洋沿海地区饲养, 投放到Marennes Oléron内港的养殖场, 由Marennes Oléron内港的经营者进行包装, 经独立的认证机构认证 质量部门和认证组织进行检查

所有Marennes Oléron生蚝都:

在法國大西洋沿海地區飼養, 投放到Marennes Oléron內港的養殖場, 由Marennes Oléron內港的經營者進行包裝, 經獨立的認證機構認證 品質部門和認證組織進行檢查



独一无二

MARENNES OLÉRON生蚝的一个IGP（产区受保护标示）和两个红标

新闻稿： MARENNES OLÉRON生蚝

自1989年起获得海产品的第1个红标（绿色濯养生蚝）后，Marennes Oléron的生蚝养殖者选择为保护产品质量而不断奋斗。

1999年，Marennes Oléron系列生蚝的独特产品濯养之苗获得了第2个红标。

2009年获欧盟承认，将“Marennes Oléron生蚝”的称号载入产区受保护标示，这是生蚝养殖者们20年来努力追求品质的成果。

从此，在欧洲范围内被公认的濯养生蚝，在Marennes Oléron内港河生蚝养殖场内的真正特色在Seudre与多莱龙岛之间占地3000公顷的土地上得到扩大。

在这片世界上独一无二的土地上，代代相传的技能赋予了生蚝著名的精致口味。

特级濯养生蚝 / 特級濯養生蠔

获得方法 / 獲得方法

在生蚝养殖场至少濯养28天（从11月到3月），最大密度3Kg/m²

在生蠔養殖場至少濯養28天（從11月到3月），最大密度3Kg/m²

产品 / 產品

形状均匀 / 形狀均勻

多肉、外套膜白色 / 多肉、外套膜白色

肉质绿色或白色 / 肉質綠色或白色

气味舒适、大海的气味 / 氣味舒適，大海的氣味

口味精致、养殖场的泥土味

口味精致，養殖場的泥土味

主要的甜味抹去了咸味 / 主要的甜味抹去了鹹味

质地厚实 / 質地厚實

入口长度长 / 入口長度長

消费者 / 消費者

喜爱多肉、确实甘甜的生蚝的人

喜愛多肉、確實甘甜的生蠔的人

特级濯养生蚝

这是生蚝养殖者在濯养前根据形状的规则、圆润和厚度筛选的生蚝。更明显的凹边表明它更多肉。

品尝时，特级濯养生蚝与濯养生蚝的不同之处在于肉质质地更饱满、在口中的体积、甜美与咸味的完美平衡。

它将在生蚝养殖场内濯养几周。这些浅水黏土池塘将使它获得比完全海生的特级生蚝更优质的贝壳。

也正是在Marennes Oléron内港的生蚝养殖场内濯养时，生蚝在海味中精妙地加入了泥土味，在口中持久不去。喜欢多肉和口感平衡的生蚝爱好者将选择这样的生蚝。

特級濯養生蠔

這是生蠔養殖者在濯養前根據形狀的規則、圓潤和厚度篩選的生蠔。更明顯的凹邊表明它更多肉。

品嚐時，特級濯養生蠔與濯養生蠔的不同之處在於肉質質地更飽滿、在口中的體積、甜美與鹹味的完美平衡。

它將在生蠔養殖場內濯養幾周。這些淺水黏土池塘將使它獲得比完全海生的特級生蠔更優質的貝殼。

也正是在Marennes Oléron內港的生蠔養殖場內濯養時，生蠔在海味中精妙地加入了泥土味，在口中持久不去。喜歡多肉和口感平衡的生蠔愛好者將選擇這樣的生蠔。

MARENNES OLÉRON生蠔的一個IGP（產區受保護標示）和兩個紅標

新聞稿： MARENNES OLÉRON生蠔

自1989年起獲得海產品的第1個紅標（綠色濯養生蠔）後，Marennes Oléron的生蠔養殖者選擇為保護產品品質而不斷奮鬥。

1999年，Marennes Oléron系列生蠔的獨特產品濯養之苗獲得了第2個紅標。

2009年獲歐盟承認，將“Marennes Oléron生蠔”的稱號載入產區受保護標示，這是生蠔養殖者們20年來努力追求品質的成果。

從此，在歐洲範圍內被公認的濯養生蠔，在Marennes Oléron內港河生蠔養殖場內的真正特色在Seudre與多萊龍島之間占地3000公頃的土地上得到擴大。

在這片世界上獨一無二的土地上，代代相傳的技能賦予了生蠔著名的精緻口味。



不同的质量

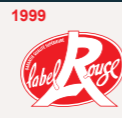


所有Marennes Oléron 生蚝都：

在法国大西洋沿海地区饲养，投放到Marennes Oléron内港的养殖场，由Marennes Oléron内港的经营者进行包装，经独立的认证机构认证，质量部门和认证组织进行检查

所有Marennes Oléron生蚝都：

在法國大西洋沿海地區飼養，投放到Marennes Oléron內港的養殖場，由Marennes Oléron內港的經營者進行包裝，經獨立的認證機構認證，品質部門和認證組織進行檢查



独一无二

MARENNES OLÉRON生蚝的一个IGP（产区受保护标示）和两个红标

新闻稿： MARENNES OLÉRON生蚝

自1989年起获得海产品的第1个红标（绿色濯养生蚝）后，Marennes Oléron的生蚝养殖者选择为保护产品质量而不断奋斗。

1999年，Marennes Oléron系列生蚝的独特产品濯养之苗获得了第2个红标。

2009年获欧盟承认，将“Marennes Oléron生蚝”的称号载入产区受保护标示，这是生蚝养殖者们20年来努力追求品质的成果。

从此，在欧洲范围内被公认的濯养生蚝，在Marennes Oléron内港河生蚝养殖场内的真正特色在Seudre与多莱龙岛之间占地3000公顷的土地上得到扩大。

在这片世界上独一无二的土地上，代代相传的技能赋予了生蚝著名的精致口味。

濯养之苗 / 濯養之苗

获得方法 / 獲得方法

在生蚝养殖场至少濯养4个月，最大密度5只/m²。
季节性销售、特殊包装
在生蠔養殖場至少濯養4個月，最大密度5只/m²。
季節性銷售、特殊包裝

产品 / 產品

形状均匀 / 形狀 均匀
十分多肉、外套膜银色 / 十分多肉、外套膜銀色
肉质绿色或白色 / 肉質綠色或白色
气味舒适、养殖田、海藻 / 氣味舒適、養殖田、海藻
养殖场的泥土味、养殖田的芳香
主要的甜味 / 主要的甜味
质地十分厚实、脆 / 質地十分厚實、脆
入口回味度持久 / 入口回味度持久

消费者 / 消費者

喜爱十分多肉、养殖场养殖和入口回味度持久的生蚝的人
喜愛十分多肉、養殖場養殖和入口回味度持久的生蠔的人



濯养之苗

作为生蚝养殖者骄傲的非凡产品
红标濯养之苗长期以来秘密地销售给熟客。

如今，这种顶级生蚝是Marennes Oléron的珍贵特产，仅有几个富有经验的内行出产。

濯养之苗在养殖场内的饲养密度很低，最高5只/m²。它们需要在此逗留四到八个月，形成称之为生长线的特殊齿形的贝壳。

在养殖场逗留期间，生蚝将变得多肉、脆而厚实，以及具有泥土味、在口内持久不去。为了确定红标濯养之苗的口味，人们进行了能刺激感官的研究。它无疑是Marennes Oléron系列最典型的生蚝。

这是在重要时刻品尝的生蚝。

濯養之苗

作為生蠔養殖者驕傲的非凡產品紅標濯養之苗長期以來秘密地銷售給熟客。

如今，這種頂級生蠔是Marennes Oléron的珍貴特產，僅有幾個富有經驗的內行出產。

濯養之苗在養殖場內的飼養密度很低，最高5只/m²。它們需要在此逗留四到八個月，形成稱之為生長線的特殊齒形的貝殼。

在養殖場逗留期間，生蠔將變得多肉、脆而厚實，以及具有泥土味、在口內持久不去。為了確定紅標濯養之苗的口味，人們進行了能刺激感官的研究。它無疑是Marennes Oléron系列最典型的生蠔。

這是在重要時刻品嚐的生蠔。

MARENNES OLÉRON生蠔的一個IGP（產區受保護標示）和兩個紅標

新聞稿： MARENNES OLÉRON生蠔

自1989年起獲得海產品的第1個紅標（綠色濯養生蠔）後，Marennes Oléron的生蠔養殖者選擇為保護產品品質而不斷奮鬥。

1999年，Marennes Oléron系列生蠔的獨特產品濯養之苗獲得了第2個紅標。

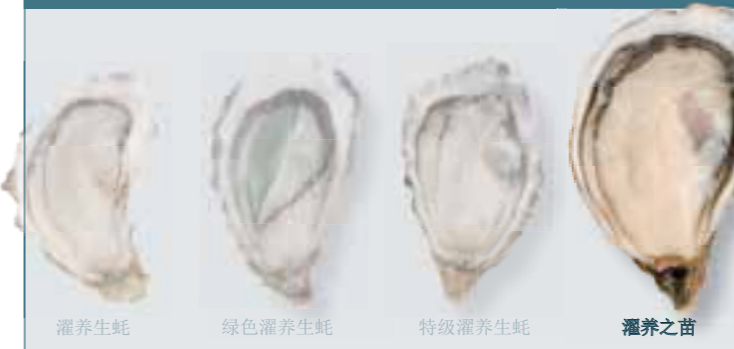
2009年獲歐盟承認，將“Marennes Oléron生蠔”的稱號載入產區受保護標示，這是生蠔養殖者們20年來努力追求品質的成果。

從此，在歐洲範圍內被公認的濯養生蠔，在Marennes Oléron內港河生蠔養殖場內的真正特色在Seudre與多萊龍島之間占地3000公頃的土地上得到擴大。

在這片世界上獨一無二的土地上，代代相傳的技能賦予了生蠔著名的精緻口味。



不同的质量



所有Marennes Oléron 生蚝都：

在法国大西洋沿海地区饲养，
投放到Marennes Oléron内港的养殖场，
由Marennes Oléron内港的经营者进行包装，
经独立的认证机构认证
质量部门和认证组织进行检查

所有Marennes Oléron生蚝都：

在法國大西洋沿海地區飼養，
投放到Marennes Oléron內港的養殖場，
由Marennes Oléron內港的經營者進行包裝，
經獨立的認證機構認證
品質部門和認證組織進行檢查

濯养之苗

生产技术

濯养之苗饲养在养殖场内。它在那里按很低的密度（2-5只生蚝/m²）逗留4到8个月。可将养殖场比作一个“水田”。定期用适合翻平底部或“滚、刺”以及巩固边缘或“产生边缘”的工具翻地，从而加强Marennes Oléron的蓝色黏土赋予其的天然不透水性。

黏土底部的沉淀物使养殖场具有特殊的营养作用。养殖场注满时，它的天然水流将保证悬浮浮游生物的正常流通。在人类的作业技巧、日光和环境温度的共同配合下，该养殖田可保持非凡的性质，有利于饲养濯养之苗。

在四月第一次大潮和八月最后一次大潮之间将小生蚝投入水中或“割草”。水在“大潮”期间更新，也就是说，当潮汐的海拔高度大于系数60，即平均每月两次。养殖场内水流平缓，所以生蚝可以安静地养肥，不会受到意外或海中各种侵略者的干扰。因此它的体积和重量将双倍或三倍增长，达到其特征性厚度，以及与土地相关的无法比拟的口味。

一些调查可监视贝壳的生长或均匀的性质，以及贝壳内部的“鱼儿”（生蚝肉）的养肥质量。时间来到时，使用精细设计的工具手工进行捕捞，避免伤到生蚝，以及打碎十分脆弱的，我们称为“花边”的贝壳边缘。然后是手工进行分拣、清洗和分级，直到濯养之苗的包装。包装时应逐个仔细检查，然后小心放入独立包装内。



濯养之苗

生产技术

濯养之苗饲养在养殖场内。它在那里按很低的密度（2-5只生蚝/m²）逗留4到8个月。可将养殖场比作一个“水田”。定期用适合翻平底部或“滚、刺”以及巩固边缘或“产生边缘”的工具翻地，从而加强Marennes Oléron的蓝色黏土赋予其的天然不透水性。

黏土底部的沉淀物使养殖场具有特殊的营养作用。养殖场注满时，它的天然水流将保证悬浮浮游生物的正常流通。在人类的作业技巧、日光和环境温度的共同配合下，该养殖田可保持非凡的性质，有利于饲养濯养之苗。

在四月第一次大潮和八月最后一次大潮之间将小生蚝投入水中或“割草”。水在“大潮”期间更新，也就是说，当潮汐的海拔高度大于系数60，即平均每月两次。养殖场内水流平缓，所以生蚝可以安静地养肥，不会受到意外或海中各种侵略者的干扰。因此它的体积和重量将双倍或三倍增长，达到其特征性厚度，以及与土地相关的无法比拟的口味。

一些调查可监视贝壳的生长或均匀的性质，以及贝壳内部的“鱼儿”（生蚝肉）的养肥质量。时间来到时，使用精细设计的工具手工进行捕捞，避免伤到生蚝，以及打碎十分脆弱的，我们称为“花边”的贝壳边缘。然后是手工进行分拣、清洗和分级，直到濯养之苗的包装。包装时应逐个仔细检查，然后小心放入独立包装内。

*Pousse
en Claire*



特写

生蚝的保存

- 原装加箍籐筐内
- 置于冰箱底部或凉爽处
- 保存温度5°C到15°C
- 购买后即食最佳，而且最好不要超过**1周**
- 如果是散装生蚝，请将凹壳向下放置，并避免相同条件下的水分流失。

生蠔的保存

- 原裝加箍籐筐內
- 置於冰箱底部或涼爽處
- 保存溫度5°C到15°C
- 購買後即食最佳，而且最好不要超過**1周**
- 如果是散裝生蠔，請將凹殼向下放置，並避免相同條件下的水分流失。



生蚝： 健康伙伴

生蚝是一种低脂食品。它和鱼类一样瘦。即使是肥美的生蚝，其富含的也不是脂肪，而是一种有节制的糖：糖原。

一打生蚝可代替肉类或鱼类，因为它具有一流品质的蛋白质。最近的研究表明，生蚝的胆固醇很低：比肉类低3-4倍。

生蚝还具有我们骨骼生成和维持所需的钙和磷。

微量元素锌、硒、铜参与保护我们的组织，是让我们更年轻的抗氧化物的组成部分。

生蚝提供的微量元素和维生素组使其成为一种抗虚弱食品（抗疲劳）。

特别向运动员推荐生蚝，因为可帮助他们补充不断流失的矿物质，特别是铁、锌和铜。



生蚝： 健康夥伴

生蠔是一種低脂食品。它和魚類一樣瘦。即使是肥美的生蠔，其富含的也不是脂肪，而是一種有節制的糖：糖原。

一打生蠔可代替肉類或魚類，因為它具有一流品質的蛋白質。最近的研究表明，生蠔的膽固醇很低：比肉類低3-4倍。

生蠔還具有我們骨骼生成和維持所需的鈣和磷。

微量元素鋅、硒、銅參與保護我們的組織，是讓我們更年輕的抗氧化物的組成部分。

生蠔提供的微量元素和維生素組使其成為一種抗虛弱食品（抗疲勞）。

特別向運動員推薦生蠔，因為可幫助他們補充不斷流失的礦物質，特別是鐵、鋅和銅。

