

# LES HÙÎTRES

## Veules-les-Roses n°2 & n°3

L'ostréiculture ou le travail de la patience. Oublier ses horaires. Se caler sur le rythme des marées et se tenir prêt. Privilégier la qualité à la quantité. Réduire la densité des parcs. La nourriture est plus abondante, la croissance plus rapide. Les huîtres se nourrissent, grandissent, la chair se développe, chaque jour un peu plus. Laisser le temps faire son œuvre, et veiller, accompagner. 1 an, 2 ans, 3 ans, 4 ans... L'incertitude est là, mais le sentiment du devoir accompli demeure. Et vient le moment de récupérer les précieux fruits de mer, fruits d'un travail extrêmement rigoureux, fruits de la passion d'ostréiculteurs entièrement dévoués à leur tâche. Le verdict va bientôt tomber. Il est enfin temps de goûter... Fermes, goûteuses, délicieusement iodées, les Spéciales de Veules-les-Roses tiennent toutes leurs promesses. Une fois de plus. Particulièrement charnues, elles feront le régal des plus fins gourmets. La perle des huîtres ne déçoit pas. Fière et sereine, la famille Verneuil peut se remettre au travail.



**DISPONIBILITÉ :**

Toute l'année



**CALIBRE :**

N°2 et n°3



**CONDITIONNEMENT :**

N°2 x 48 pièces et 5,5 kg et n°3 x 48 pièces et 4,5 kg



**ORIGINE :**

Élevage en France à Veules-les-Roses, Normandie