

Scegli altasfera.com

Ostriche&Mare

EDIZIONE 2025

all'interno scopri

**FRUTTI DI MARE
SELECTION**

Panoramica
vista mare su
**Ostriche e frutti
di mare per la
ristorazione**

ALTA **SFERA**
CASH & CARRY

Catalogo Ostriche

Lasciati ispirare
dalle nostre
proposte,
scopri la linea
completa

Panoramica vista mare sulle novità di stile **del mondo ostriche**
e **frutti di mare per la ristorazione**

L'ostrica è percepita come un **piatto gourmet**, non solo per il suo gusto esclusivo e per il suo fascino senza tempo, ma anche per **la sua storia antichissima**.

A rendere così pregiato questo prodotto concorrono la valutazione dei **frutti di maggiore qualità**, nonché la sapienza e la cura dedicate alla **scelta del territorio** e alle modalità di **allevamento**.

Esistono **diverse varietà** di ostriche: nel vasto **assortimento di Altasfera** troverai una selezione pensata per rendere completa l'offerta del tuo menu e soddisfare in modo efficace le tue esigenze.

Se **conservate correttamente**, le ostriche vivono chiuse nel loro guscio anche **oltre dieci giorni**: questo ti consentirà di gestire in modo flessibile un assortimento ampio.

In questo **catalogo** troverai tutte le **informazioni necessarie** per scegliere con consapevolezza e proporre una selezione sicura e di qualità, distintiva della tua attività.



Come aprire le **OSTRICHE**

Aprire le ostriche è un'operazione delicata, per la quale sono necessari strumenti giusti e pratici. Il coltello ideale è a lama tozza e corta, di circa 6 cm, oppure a lama stretta e lunga per chi è alle prime armi. Sono sconsigliati coltelli dalle impugnature piccole e lame troppo spesse.

- Innanzitutto, posiziona l'ostrica sul tagliere con la valva piatta rivolta verso l'alto. Cerca tra le valve la fessura, e inserisci la punta del coltello: evita una pressione esagerata.
- Lascia entrare gradualmente la lama nell'ostrica, e ruotala leggermente in posizione verticale prima a destra e poi a sinistra, percorrendo tutta la giunzione delle valve.
- Dopo aver separato le due parti del guscio e aperto l'ostrica, impugnala con una mano e introduci la lama rasente la valva piatta superiore, per incidere il muscolo che unisce le valve.
- Infine, rimuovi la parte del muscolo ancora fissata al guscio inferiore. L'ostrica è ora pronta.

Quanto tempo prima è meglio aprirle?

L'apertura delle ostriche richiede una certa tempistica per garantirne freschezza e sapore ottimale.

L'ideale sarebbe conservarle in frigorifero dai 5° C in su, fino alla loro apertura, mezz'ora o al massimo un'ora prima di servirle o cucinarle. Dopo, ponile su un letto di ghiaccio o su un piatto freddo, per preservarne la qualità fino al momento della degustazione.



QUANTO TEMPO PRIMA APRILE

La **distinzione delle ostriche** è importante per guidare nella scelta del loro gusto e del loro costo. Nel catalogo Altasfera troverai i seguenti **parametri** fondamentali per **classificare** le ostriche:

- **Provenienza:** il 70% della produzione mondiale di ostriche è francese, il 20% è irlandese ed infine il 10% è di provenienza italiana. L'ostricoltura in questi tre Paesi è di altissima qualità.
- **Calibro:** riguarda le dimensioni e il peso dell'ostrica, criteri importanti per gestire il food cost.
- **Gusto:** le ostriche possono presentare ai palati più esperti caratteri organolettici anche molto differenti. Tuttavia, a rimanere impressa più comunemente è la sapidità delle ostriche. Le informazioni dettagliate del catalogo Altasfera ti permetteranno di organizzare il tuo assortimento su una linea che va dalle ostriche più dolci e quindi meno sapide a quelle iodate, più decise.

COME SI ALLEVANO?

Le ostriche possono crescere secondo **diverse modalità di allevamento**, che determinano poi le varie tipologie. Ogni metodo può essere modificato in alcuni passaggi, a seconda delle scelte dell'allevatore. La tipologia di **terreno** è fondamentale, poiché influisce sulle ostriche assieme ad aria e mare. L'allevamento delle ostriche può durare fino a 5 anni, e si sviluppa in alcune fasi fondamentali:

- **Captazione:** l'allevatore fissa le ostriche allo stadio embrionale su dei collettori di supporto.
- **Distacco:** circa 18 mesi dopo e per almeno 3 mesi, l'ostricoltore stacca e seleziona le piccole ostriche.
- **Allevamento:** l'ostrica cresce libera, al suolo o in sospensione, mentre l'allevatore seleziona la destinazione delle diverse ostriche.
- **Affinamento:** l'ostrica, selezionata e calibrata, viene lasciata nei "claires", bacini d'acqua salmastra, per acquisire le caratteristiche tipiche del territorio.

IL CALIBRO DELLE OSTRICHE

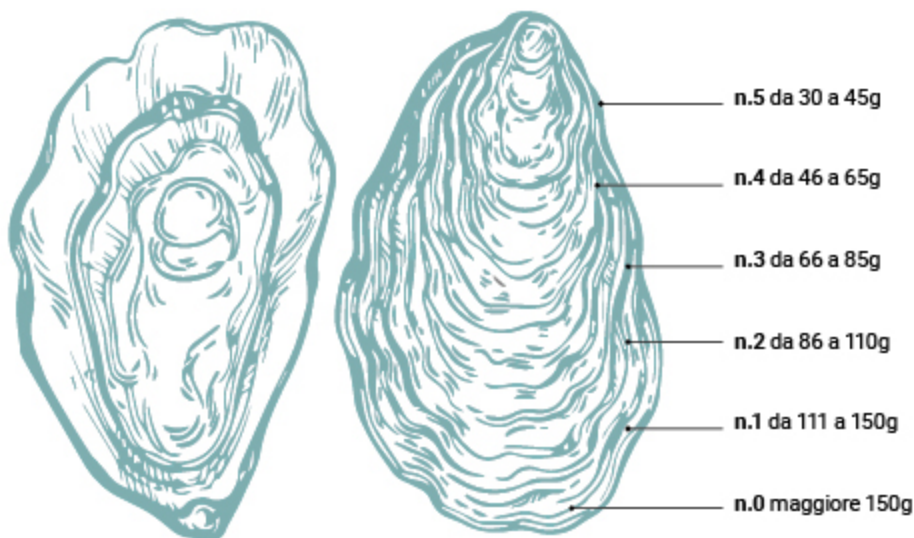
Durante il ciclo di allevamento, con apposite macchine si possono classificare **dimensione e peso** delle ostriche, con due scale di misura diverse tra ostriche piatte e ostriche concave.

• **Ostriche concave:** dal calibro 5 al calibro 0. Il calibro 5 identifica le ostriche più piccole (circa 30-45 g), dette anche "papillon": assieme a quelle di calibro 4, sono le più adatte per gli aperitivi. Il calibro più diffuso è il numero 3 (66-85 g). Le calibro 2, fino ai 110 g, sono l'ideale in cucina. Infine, i calibri 1 e 0, più estremi, sono imponenti alla vista e più difficili da reperire.

• **Ostriche piatte:** meno carnose di quelle concave, seguono un sistema di calibrazione che va dal numero 6 (ostriche molto piccole, di 20 g circa) allo 0000 (ostriche più rare, dai 100-140 g). La dimensione più diffusa e apprezzata è il calibro 0, corrispondente ad un bivalve piatto tra gli 80 e i 90 g.

Calibro Ostriche Concave

Il calibro delle ostriche concave si riferisce alla loro dimensione e viene espresso con una scala numerica. Le ostriche più piccole sono classificate con numeri più alti, come 4 o 5, mentre quelle più grandi hanno numeri più bassi, come 0 o 1. Questa classificazione aiuta a identificare la taglia e scegliere il prodotto più adatto alle diverse esigenze gastronomiche.





Perchè inserirle nel menù

Regala ai tuoi clienti un'esperienza sensoriale unica, fatta di sapori raffinati e connessione con il mare.

Le ostriche evocano lusso e piaceri autentici, catturano l'attenzione di chi cerca momenti speciali e indimenticabili. Ogni assaggio diventa così un viaggio tra freschezza e tradizione, impreziosito da abbinamenti raffinati ed eleganti.

Sceglierle significa offrire non solo un piatto, ma un'emozione che racconta storie di mare, di cura e di eccellenza.

Come e quando degustarle

Per una degustazione ottimale delle ostriche, è fondamentale seguire alcuni semplici passi. Innanzitutto, assicurati che siano fresche, conservandole in frigorifero fino al momento di servirle. Prima di gustarle, aprile delicatamente e disponile su un letto di ghiaccio per mantenerle fredde.

Il momento ideale per degustarle è subito dopo l'apertura, in modo da apprezzarne appieno la freschezza e il sapore marino. Puoi assaporarle semplicemente con qualche goccia di limone o una salsa mignonette, per esaltare i loro delicati aromi. Si consiglia di assaporarle in un ambiente rilassato e in buona compagnia, per vivere un'esperienza gastronomica completa e memorabile.

Provenienza:

FRANCIA


cod. 1155445

OSTRICA CONCAVA JOSEPHINE

Eccezionale croccantezza del muscolo, morbidezza perfetta, gusto rotondo con salinità armoniosa: un prodotto allevato in mare aperto ed intriso del gusto della terra.



Calibro n.2



Box 2,25 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

cod. 1155446

OSTRICA CONCAVA LUOIS DE ROIS

Provenienza:

FRANCIA


Il gioiello della famiglia Cocollos: caratterizzata da inconfondibili note dolci e fruttate e da carni molto morbide, parzialmente iodata.



Calibro n.3



Box 3,3 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

FRANCIA


cod. 1155452

OSTRICA CONCAVA TSARSKAYA

Apprezzata dagli zar di Russia, che già un secolo fa amavano degustarla con caviale e vodka. Originaria di Cancale, un borgo famoso per gli allevamenti di ostriche già dai tempi dei Romani. Offre al palato un perfetto equilibrio tra dolce e salato, un gusto unico che le ha consentito di conseguire la medaglia d'oro per quattro anni consecutivi al Concours Général Agricole de Paris.



Calibro n.2



Box 3 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

FRANCIA


cod. 1155456

OSTRICA CONCAVA DIVINE

Considerata uno dei prodotti di punta nel mercato delle ostriche di lusso, allevata nei migliori parchi della costa francese: gusto straordinario, guscio tondo, carne bianca e soda. Giudicata un prodotto d'eccellenza dai più importanti consulenti gastronomici.



Calibro n.4



Box 5 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

cod. 1155458

OSTRICA CONCAVA PERLE DELL'IMPERATRICE

Prodotto tipico del bacino dell'Arcachon, questa ostrica presenta una conchiglia molto spessa, lavorata con una madreperla bianchissima. All'assaggio risulta croccante, iodata all'inizio ma poi subito dolce, con una vegetali  persistente che evoca sentori di frutta secca. Caratteristiche che rendono la Perla Imperatrice un'ostrica dalla grande personalit .



Calibro n.3



Box 2 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

FRANCIA


cod. 1155454

OSTRICA CONCAVA LE GALL PREMIUM

Il fiore all'occhiello della famiglia Le Gall. Un prodotto eccezionale, allevato nella baia di Plougastel a Porz ar Loc'h, dove la sua crescita viene costantemente monitorata per tenerla al riparo dalle forti tempeste. In questo modo, dopo 3 anni vengono selezionate le ostriche dalla forma migliore direttamente dalle ceste, per poi essere spostate nella parte pi  vicina alla costa. Il periodo di maturazione dura 1 anno e dopo 4 anni di meticoloso lavoro e pazienza, potremo goderci un prodotto unico per gusto e qualit . Questo perch , spostando le ostriche a riva, avranno un maggior apporto di acqua dolce derivante dai fiumi che sfociano nella zona. Grazie a livello della marea che ne limita la crescita del guscio si sviluppa una carne pi  abbondante e un callo resistente. Il sapore   iodato e rimander  subito al mare.



Calibro n.3



Box 2 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**


Provenienza:

FRANCIA


cod. 1155460

OSTRICA CONCAVA PRINCESA DE SETUBAL

Denominata la Principessa, il suo nome ha origine dalla modalità di allevamento: durante i due anni che occorrono per la crescita, le ceste con piccole quantità di ostriche vengono posizionate al centro della riserva naturale dell'Estuario del Sado, ricco di plancton. Presenta carni dal gusto dolce.



Calibro n.3



Box 2 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

cod. 1155471 (cal.3) - cod. 1155459 (cal.2)

OSTRICA CONCAVA USTRA BELA

Il tipo di allevamento "a sospensione" che la caratterizza, le permette non solo di rinforzarsi e resistere al sole, ma anche di sviluppare un particolare callo al suo interno, con polpa abbondante e molto carnosa. Indicata per gli amanti dei sapori forti. Presenta un gusto intenso e perseverante, particolarmente salato, che descrive esattamente la sua zona di allevamento: una delle più grandi lagune del mar Mediterraneo nel sud della Francia.



Calibro n.2/3



Box 2/ 2,5 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

FRANCIA


cod. 1155442 (cal.3) - cod. 1155441 (cal.2)

OSTRICA CONCAVA PASCAL HAMEL

Carne soda e compatta.

Guscio caratterizzato dalla malleabilità grazie allo spazio presente nelle vasche che ne agevola il movimento e gli permette di aprirsi per filtrare numerosi microrganismi.



Calibro n.2/ 3



Box 3 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**


Provenienza:

FRANCIA


cod. 1143968

OSTRICA CONCAVA DIAMANTOR

Prodotto di altissima qualità e bagnato con spray alimentare di vero oro 22 carati. Viene allevata in Francia, nelle limpide acque della Bretagna del Sud, precisamente nella Baia di Quiberon. Parliamo nello specifico di un Ostrica naturale, con almeno 6 mesi di affinaggio in ceste australiane, il che le permette di crescere e sviluppare un frutto dolce e corposo oltre a dare alle valve un gradevole aspetto liscio e delicato.



Calibro n.2



Box 2 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

cod. 1143969 (22pz) - cod. 1143970 (24pz)

OSTRICA CONCAVA TRESOR

Sono ostriche naturali che crescono per più di 36 mesi nelle 'poches' (sacche) della costa bretone. Questa costa è caratterizzata da bassa marea e per questa ragione, le Trésor vivono fuori dall'acqua anche diverse ore al giorno. Il loro sapore richiama il mar bretone. Le Trésor acquisiscono il sapore grazie al sale, alla temperatura dell'acqua, alla natura del fondale, alla larghezza delle maree e alla potenza delle correnti marine.



Calibro n.3



Box 2 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

FRANCIA


cod. 1153013

OSTRICA CONCAVA TENTATION

Carnosa, dolce e croccante, accompagnata da un peculiare sapore di mandorla. Viene allevata per un periodo di tre anni nelle acque della Manica, caratterizzate da plancton molto ricco che conferisce all'ostrica un gusto deciso e iodato.



Calibro n.3



Box 3 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**


Provenienza:

FRANCIA


cod. 1155480 (cal.3) - cod. 1155479 (cal.2)

OSTRICA CONCAVA POUSSE EN CLAIRE

Un'ostrica sinonimo d'eccellenza, emblema dell'ostricoltura della Nuova Aquitania, una delle regioni con maggior vocazione eno-gastronomica. La caratteristica di questo prodotto è la "semina della singola ostrica che avviene in primavera quando pesa solo 30 grammi, con una densità di soli 2 massimo 5 ostriche per metro quadro. La bassa densità di allevamento, consente loro di crescere esponenzialmente e diventare estremamente carnosia in soli 5/6 mesi. Dal gusto dolce e irresistibilmente croccante.



Calibro n.2/ 3



Box 2 kg

Disp.: da Ottobre ad Aprile Consegna in: 5 GIORNI

cod. 1155521

OSTRICA CONCAVA ROUMEGOUS ROYALE

L'ostrica Roumégous Royal è un'ostrica concava che viene allevata in mare per 26/ 28 mesi e poi trasferita nelle claire per la fase di affinamento di 2/ 4 mesi. L'affinamento avviene in bacini argillosi poco profondi che gli permettono di acquisire una qualità di guscio superiore. Ed è proprio in questa fase che l'ostrica aggiunge al suo sapore marino il delicato sentore di terra con lievi note metalliche. Retrogusto di frutta secca, con dolcezza sempre più persistente con il protrarsi della masticazione. Al naso si percepisce il sentore di iodio, che ricorda il mare. La conchiglia è madreperlata all'interno in maniera omogenea e senza difetti. Frutto molto pieno con colore crema, avorio con riflessi verdi nell'intervallo.

Provenienza:

FRANCIA


Calibro n.2



Box 3 kg

Disp.: da Ottobre ad Aprile Consegna in: 5 GIORNI

Provenienza:

FRANCIA


cod. 1155522 (cal.3) - cod. 1155523 (cal.4)

OSTRICA CONCAVA ROUMEGOUS

L'ultimo arrivo di casa Roumégous, eccellenza del rinomato Café de Turin di Nizza. Il perfetto equilibrio tra salinità e dolcezza le conferisce un delicato gusto agrodolce.



Calibro n.3/ 4



Box 2,25/ 1,75 kg

Disponibilità: SEMPRE Consegna in: 5 GIORNI

Provenienza:

FRANCIA


cod. 1153017-1153018

OSTRICA CONCAVA SPECIAL KYS

L' ostrica speciale KYS è caratterizzata da una polpa soda e dolce. Iodata, questa ostrica bretone si distingue per la sua base larga, madreperla bianca ed una persistenza inimitabile in bocca.



Calibro n.2



Box 3 - 1 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

 cod. 1155524 (cal 2) - cod. 1155525 (cal 3)
 cod. 1155526 (cal 4)

OSTRICA CONCAVA GILLARDEAU

Da 110 anni la famiglia Gillardeau si impegna a portare sul mercato un' ostrica raffinata dalle qualità estremamente delicate, dolce e salata al punto giusto.



Calibro n.2-3-4



Box 2,75-2,25-1,75 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

FRANCIA


cod. 1153019

OSTRICA CONCAVA SPECIALES KRISTALE

È un prodotto di incredibile pregio, allevata dalla famiglia K'Dual, ostricoltori da generazioni. L'Oceano e le sue acque che bagnano le coste di Gouville - Sur- Mer in Normandia rappresentano la casa di un' ostrica unica nel suo genere. Grazie al metodo di allevamento con le ceste basculanti questa selezione presenta un guscio levigato e pulito con sfumature intense. La madreperla contiene una polpa carnosa con connotazioni scure del mantello. Si potrebbe dire che il gusto ricorda un sapore molto minerale e boschivo, la sapidità è immediatamente percepibile ma perfettamente bilanciata da note zuccherine.



Calibro n.3



Box 2,25 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**


Provenienza:

FRANCIA


cod. 1153081

OSTRICA CONCAVA KYS ESTOILE

L'ostrica super speciale l'"Etoile" si caratterizza per una carne ferma e un tasso di riempimento molto elevato. È croccante e dolce. Il muscolo è eccezionalmente sviluppato il profumo assomiglia a quello dell'alga Nori e il colore a quello dell'oro.



Calibro n.3



Box 2,4 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

cod. 1155521

OSTRICA CONCAVA TIA MARAA

Provenienza:

IRLANDA

Un'ostrica tipicamente irlandese, nasce da un progetto nuovo ed ha già ottenuto la certificazione IQO (Irish Quality Oyster). Color crema, gusto iodato estremamente delicato, è caratterizzata da un sapore dolce di nocciola con un finale zuccherino.



Calibro n.2



Box 2,25 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

IRLANDA


cod. 1155410

OSTRICA CONCAVA LOUET FEISSER

Nel meraviglioso fiordo di Carlingford, grazie all'alternanza delle alte maree e delle acque fresche dei torrenti che vi confluiscono, nasce un'ostrica dal gusto delicato con carni morbide, abbondanti e parzialmente iodate. Negli anni ha ottenuto riconoscimenti di qualità dalla nota organizzazione GREAT TASTE.



Calibro n.3



Box 2 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

IRLANDA


cod. 1155443

OSTRICA CONCAVA COCOLLOS

Un'ostrica di alta gamma, apprezzata dagli Chef dei ristoranti stellati di tutto il mondo. Particolarmente dolce, questa ostrica comincia il suo ciclo di vita in Irlanda, sfruttando i nutrienti dell'Oceano Atlantico portati dalla corrente del Golfo e quelli dell'acqua pura dei fiumi; successivamente viene affinata in Francia, dove conclude il ciclo di maturazione. La sua carne morbida e abbondante, parzialmente iodata, è in grado di conquistare anche i palati più esigenti.



Calibro n.3



Box 2,25 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

cod. 1155447

OSTRICA CONCAVA CESAR

Questa ostrica fa parte di una speciale selezione voluta dall'ostricoltore Jacques Coccollos, e la suddetta varietà è stata scelta perché ritenuta un'autentica Special a giudicare dall'importante tasso di carnosità all'interno del guscio. La zona di coltivazione, tra le suggestive baie irlandesi, è un'area ricca di storie da raccontare, da generazioni i produttori popolano l'area allevando un prodotto molto amato e di assoluta qualità. Quest'ostrica ha un gusto davvero particolare: piacevolmente saporita al palato, dolce e allo stesso tempo carnosa e croccante.



Calibro n.3



Box 2,25 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

IRLANDA


cod. 1155451

OSTRICA CONCAVA SPECIAL UMAMI

Saporita, dolce ma leggermente sapida, cremosa e raffinata. L'effetto umami, che deriva dalla combinazione di alghe marine, fermentazione naturale e aminoacidi, è presente in questa ostrica, nota per il suo altissimo contenuto di proteine.

All'interno di vasche controllate da un sistema di filtrazione biologico, viene utilizzata una dieta sofisticata di alghe. Un metodo di perfezionamento che permette all'ostrica Umami di entrare di diritto nell'elenco dei grandi nomi della gastronomia, insieme allo champagne Dom Pérignon, al prosciutto Pata Negra, al manzo Wagyu e tanti altri.



Calibro n.3



Box 2 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**


Provenienza:

IRLANDA


cod. 1155457

OSTRICA CONCAVA PRIEUR

Una tecnica utilizzata, su cui si basa la coltivazione delle ostriche Prieur, consiste nel sollevare e abbassare le corde di ostriche a una velocità che varia da 12 a 48 ore a seconda della stagione, questa tecnica consente di controllare e controllare la crescita dell'ostrica e ottenere un tasso di riempimento eccezionale.



Calibro n.3



Box 5 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

cod. 1155408

OSTRICA CONCAVA FARFALLINA COCOLLOS

Originaria dell'Irlanda del Nord, ha un gusto dolce e parzialmente iodato. Lavorata da generazioni con dedizione e competenza, nonostante il suo piccolo calibro presenta un indice di carne del 14%.



Calibro n.5



Box 2,75 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

IRLANDA


cod. 1155448 - cod. 1155450

OSTRICA CONCAVA SANDALIA

Allevata in acque premiate con 6 bandiere blu dalla Foundation for Environmental Education.

Il suo sapido gusto iniziale lascia ben presto spazio alla dolcezza della mandorla e della nocciola per finire con un armonioso retrogusto metallico e zuccherino.



Calibro n.3/4



Box 2/ 2,5 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**


Provenienza:

ITALIA


cod. 1128794

OSTRICA CONCAVA

LA PERLA DEL SALENTO

La Perla del Salento è un'ostrica di primissima scelta proveniente dalla Francia, dalle ottime qualità sensoriali, acquisite nella Baia di Castro. È proprio qui, infatti, in uno specchio acqueo ricco di ossigeno, sali minerali e nutrimento, che questo mollusco viene affinato. Il gusto dolce e raffinato e la polpa carnosa restituiscono al palato l'essenza dell'Adriatico.



Calibro n.2



Box 1 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **2 GIORNI**

cod. 1153015

OSTRICA CONCAVA

DELICATA DI SARDEGNA

Nella costa nord della Sardegna precisamente a porto pozzo, vi è un fiordo acqueo situato in un contesto naturalistico di altissimo livello. Quest'ostrica si presenta con un guscio che va dal bianco panna al nero passando da varie tonalità di bruno. L'esame gustativo mette in evidenza la giusta carnosità del corpo, donandole un gusto iniziale sapido che lascia spazio alla piacevolezza della mandorla e la nocciola finendo con una sensazione metallica e zuccherina che lascia il palato in armonia. Equilibrio tra sapidità e dolcezza.



Calibro n.3



Box 2 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

ITALIA


cod. 1155455

OSTRICA CONCAVA

MAMER

Croccante e con retrogusto armonioso, l'ostrica italiana con un eccellente tasso di carnosità. Il suo nome ne valorizza la provenienza, "Mamér" in dialetto sardo significa "Il mio mare".



Calibro n.3



Box 2 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**


Provenienza:

ITALIA


cod. 1155453

OSTRICA CONCAVA LUCREZIA

Un'ostrica dal carattere nobile, ispirata a una figura controversa e intrigante che le conferisce particolarità ed eleganza. Lucrezia Borgia, donna dalle mille sfumature e simbolo di femminilità e piaceri nascosti, era solita indossare perle abbinare ad abiti color vermiglio. Caratteristiche che l'hanno resa la musa ispiratrice di questo gioiello del mare. Così, in una Valle tra Estensi e Spina, dopo un'attenta e scrupolosa ricerca durata tre anni, nasce la Lucrezia: l'ostrica dell'Emilia Romagna.



Calibro n.3



Box 2,5 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

cod. 1153082

OSTRICA PIATTA SPECIALE BELONOR

La famosa ostrica piatta della Francia prende il nome dal fiume in cui è allevata. Raggiunge la maturità nelle acque profonde di questo affluente, caratterizzate da un mix di acqua salata e dolce che le attribuisce un tipico sapore di nocciola. Inoltre l'ostrica piatta Belonor viene bagnata con spray alimentare di vero oro.

Provenienza:

FRANCIA


Calibro n.3



Box 1,25 kg

 Disp.: da Maggio ad Agosto Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

FRANCIA


cod. 1176170

OSTRICA CONCAVA FINE

Fine, la iodata.

La Fine è un grande classico dell'ostricoltura francese. Le acque si alternano tra dolci e salate e la densità medio alta nelle poche fa in modo che le Fines restino piuttosto magre. La conchiglia si presenta sfogliata ma allo stesso tempo dura e resistente. La densità medio-alta di allevamento e le carni magre danno un'intensità di iodio importante. In bocca è croccante, robusta, iodata. La vegetalità data dalla presenza di fitoplancton comparirà allo svanire dello iodio.



Calibro n.3



Box 400 g

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

FRANCIA


cod. 1176181

OSTRICA CONCAVA SPÉCIALE

Spéciale, l'equilibrata.

La Spéciale rappresenta un importante cru francese. Le acque estremamente ricche di fitoplancton e i pochi esemplari per mq. danno alla Spéciale una carne generosa. La conchiglia si presenta sfogliata ma allo stesso tempo dura e resistente. In bocca è croccante, iodata all'inizio ed equilibrata poi. La persistenza, grazie alla forte presenza di fitoplancton, è vegetale.



Calibro n.3



Box 400 g

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

cod. 1176182

OSTRICA CONCAVA GRAN CRU

Grand Cru, l'elegante.

La Grand Cru è la massima espressione dell'ostricoltura francese. Le correnti e il grande apporto di fitoplancton permettono all'ostrica di nutrirsi in maniera adeguata e di raggiungere un livello di pienezza in mare aperto senza eguali. La conchiglia si presenta robusta e levigata dalle onde e dal vento. Le carni sono abbondanti e di colore grigio perlato con sfumature tendenti al dorato grazie alla bassissima densità per mq. In bocca è croccante, il gusto si evolve con rara finezza. Si presenta iodata ma raggiunge subito l'equilibrio con avvolgenti sentori di nocciola.



Calibro n.3



Box 400 g

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**


Provenienza:

FRANCIA

cod. 1176167

OSTRICA CONCAVA FINE HERVÉ

La Fine David Herve passa 28 mesi nei parchi in mare a Ronce Les Bains, successivamente passerà 4 mesi di affinamento in claire. La densità è medio-bassa ed è volta ad ottenere un frutto non troppo magro con un gusto fortemente iodato. La sua conchiglia è ben formata e resistente. È croccante, dalle carni generose, ricca di iodio, vegetale.



Calibro n.3



Box 1 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**


Provenienza:

FRANCIA


cod. 1176169

OSTRICA CONCAVA RONCE HERVÉ

La Ronce David Hervé passa prima 12 mesi in claire dove è curata per una crescita corretta, successivamente viene trasferita nei parchi in mare di Ronce dove passa i successivi 24 mesi. La densità è medio-bassa e questo permette al prodotto di svilupparsi in totale armonia anche grazie agli apporti nutritivi presenti nei parchi meridionali del bacino di Marennes Oleron. La conchiglia è forte, resistente, spessa. Il mantello è croccante, il resto del frutto è cremoso, dalle carni generose, ricca di iodio, ma alla fine dolce, vegetale.



Calibro n.3



Box 1,12 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

cod. 1177489

OSTRICA CONCAVA CRISTALDA

L'ostrica del Gargano porta il nome della fanciulla del mito. Bella come lei, bagnata dalle stesse acque, bianca come lo scoglio di Pizzomunno.



Calibro n.4



Box 1,75 kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:

ITALIA
 LAGUNA DI VARANO


cod. 1177613

OSTRICA CONCAVA ROYALE HERVÉ

La Royale David Hervé è allevata per 4 anni in mare e gli ultimi 18 mesi li passa ad 1 esemplare per mq. Questa bassissima densità permette al frutto di svilupparsi in maniera armoniosa e consistente. La conchiglia è estrema, dura, compatta, concava, arrotondata, madre-perlata all'interno in maniera omogenea. È cremosa, dolce, complessa. Molto persistente con sentori vegetali e spiccatamente nocciolata.



Calibro n.3



Box 2,25 Kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**




FRUTTI DI MARE SELECTION

l'alternativa per il tuo menù

La nostra gamma di frutti di mare offre versatilità e valore aggiunto, ideali per creare piatti che sorprendano i tuoi clienti e rendano il tuo locale una tappa obbligatoria per gli amanti del mare. Dall'antipasto al piatto principale, troverai soluzioni capaci di elevare la tua proposta culinaria con qualità certificata e un'attenzione unica ai dettagli.

Scegliere i frutti di mare Altasfera significa fare la differenza: un tocco di classe, semplicità nella gestione e la garanzia di un prodotto che parla di tradizione e innovazione.

codici vari

MITILO/ COZZA

La cozza o mitilo è un mollusco bivalve molto diffuso nei nostri mari e tra le specie più apprezzate per il suo gusto deciso ed intenso. La cozza, diffusa in golfi o lungo le coste, vive attaccata alle rocce o a qualunque substrato fisso in aggregati fitti. È largamente presente nel Mediterraneo. La cozza è costituita da una conchiglia ovale, allungata e triangolare. È di colore nero violaceo con riflessi castani. La conchiglia è costituita da due parti, dette valve, e sono unite tra di loro mediante un filamento proteico, detto cerniera. All'interno della conchiglia è contenuto il mollusco, il cui mantello può essere di colore giallo crema o arancione, in base al sesso.



Rete 1/ 2 kg

Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **2 GIORNI**

Provenienza:

MAR MEDITERRANEO



Provenienza:

FRANCIA



codici vari

CAPPASANTA

INTERA E MEZZOGUSCIO

La cappasanta è un mollusco bivalve, composto da due conchiglie rosso-arancio congiunte da una cerniera mobile, dotata di 14-16 costole: quella superiore ha un colore più intenso rispetto a quella sottostante, più chiara e convessa. All'interno della conchiglia si trova il mollusco, composto dalla noce che è la parte bianca e soda, e dal corallo che è arancione e più molliccio. La "carne" della capasanta è molto soda e tenera, ed è molto gustosa sia cruda che cotta. Il corallo, la parte arancione, è più cremosa rispetto alla parte bianca. Le cappasante sono dei molluschi molto pregiati, possono essere di allevamento o pescate e sono ricche di Omega 3.



Box variabile

Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**

Provenienza:
ITALIA


cod. 1128811

FASOLARI

I fasolari sono caratterizzati da conchiglie robuste, lucide e lisce, di un colore marrone rosato chiaro coperto da striature più scure che simboleggiano le diverse fasi di crescita. Internamente, le valve chiare e lucide dei fasolari ricordano quasi la porcellana. La carne dei fasolari sapida e soda, il loro gusto, particolarmente intenso, si presta a numerosissime ricette.



Rete 500 g

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **2 GIORNI**

codici vari

VONGOLA

La vongola è un mollusco bivalve che appartiene alla famiglia dei Veneridae. Dotata di due conchiglie robuste che coincidono tra loro, ha una forma ovoidale o triangolare e una colorazione che può variare dal bianco, al grigio al marrone.



Rete 500 g

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **2 GIORNI**

Provenienza:

MAR MEDITERRANEO



cod. 1128816

TARTUFO DI MARE/ NOCE

Il tartufo di mare o noce è un mollusco bivalve dalla conchiglia solida, arrotondata con valve pressoché uguali e con una superficie esterna attraversata da caratteristiche solcature. La colorazione varia dal bianco-giallastro al marroncino chiaro; l'interno è bianco lucido. Può raggiungere i 5-6 cm di diametro, ma è frequente intorno ai 3-4 cm. Si nutre filtrando l'acqua di mare, trattenendone il fitoplancton.



Rete 500 g - cestino 1 / 3 Kg

 Disponibilità: **SEMPRE** Consegna in: **5 GIORNI**


Come garantiamo la **FRESCHEZZA?**

La selezione di ostriche di Altasfera ti permetterà di disporre sempre nella tua attività di prodotti freschi e di qualità. Tutti i nostri prodotti freschi e freschissimi, infatti, sono sottoposti ad un **severo e puntuale controllo qualità** in occasione di ogni scarico merci, presso tutte le piattaforme logistiche, ad opera di personale qualificato e competente. I prodotti ittici dell'assortimento Altasfera sono verificati in merito ad **etichettatura e tracciabilità** e seguono i **parametri normativi e commerciali** di freschezza, presenza di ghiaccio a garanzia della catena del freddo, vitalità per mitili e crostacei, odore, colore e consistenza delle carni.

Come **ORDINARE?**

Vieni a trovarci nei **punti vendita Altasfera** e rivolgiti direttamente ai nostri **capireparto**, sempre a tua disposizione anche per consigli e informazioni utili. Oppure, ordina **telefonticamente**, chiamando il tecnico di reparto del punto vendita di riferimento della tua città.



PUGLIA

CORATO Via Santa Lucia

Tel. 080/8728200 - e-mail: altasfera.corato@maiora.com ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MOLFETTA Via Luigi Gambardella (Zona ASI)

Tel. 080/338.28.22 - e-mail: altasfera.molfetta@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MONOPOLI Via Aldo Moro 23

Tel. 080/9277997 - e-mail: altasfera.monopoli@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00

SAN CESARIO DI LECCE Via Lecce, km 3

Tel. 0832/097740 - e-mail: altasfera.lecce@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00

CALABRIA

CATANZARO Via Caduti sul Lavoro, snc

Tel. 0961/549315 - e-mail: altasfera.catanzaro@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

REGGIO CALABRIA Campo Calabro - Zona Industriale, 8

Tel. 0965/499523 - e-mail: altasfera.reggiocalabria@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00

ZUMPANO (CS) Via Beato Francesco Marino

Tel. 0984/1653926 e-mail: altasfera.zumpano@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00