

# Huîtres

Depuis sa fondation en 1930, l'entreprise Daniel SORLUT se consacre avec passion à la culture et à l'affinage de différentes sortes d'huîtres, avec une seule ambition :

**Partager avec tous les palais l'excellence de ses huîtres.**

Avec maîtrise, savoir-faire et exigence, l'entreprise Daniel SORLUT supervise chaque étape de la culture en contrôlant les aspects sanitaires, de sélection, de propreté et d'emballage avec comme objectif de garantir à ses clients, un produit de la plus haute qualité.

Combinant tradition et méthodes de production modernes, Daniel SORLUT offre une gamme d'huîtres aux saveurs très différentes et uniques, capables de satisfaire tous ceux qui recherchent des émotions et sensations gustatives intenses.

# Oysters

Since its creation in 1930, Daniel SORLUT Establishments have had one single objective :

**To share with all palates the excellence of its oysters.**

With a long and undeniable expertise of more than 80 years, Daniel SORLUT Establishments supervise every aspect of oyster farming. From selection, harvest, cultivation right through to packing before they finally leave the farm (a process that takes several years), the only goal is to provide an oyster of the utmost quality.

Combining tradition with advanced production methods, Daniel SORLUT Establishments offer a complete range of tantalizing oysters with a unique and delicate flavour that will satisfy the most demanding customers' tastes.

# Ostras

Desde su fundación en 1930, Ostras Daniel SORLUT se dedica con pasión al cultivo y cría de diferentes clases de ostras, con una sola ambición:

**Compartir con todos los paladares la excelencia de sus ostras.**

Con maestría y saber-hacer, Ostras Daniel SORLUT supervisa con exigencia cada etapa del cultivo, controlando los aspectos sanitarios, de elección, de limpieza y de envasado con el objetivo de garantizar a sus clientes un producto de la más alta calidad.

Combinando tradición con métodos de producción modernos, Ostras Daniel SORLUT ofrece una selección de ostras de sabores muy distintos, emocionantes y únicos, capaces de satisfacer a todos aquellos que buscan sensaciones y experiencias gustativas impactantes.



**SORLUT**  
Huîtres France



[www.ostrasorlut.com](http://www.ostrasorlut.com)



depuis · desde · since  
**1930**



## La *Fine de Claire*

Es una ostra que tiene una masa de carne entre el 7 y el 10,5% de su peso total. Es «rica en agua» y desvela un sabor muy yodado que provoca un intenso gusto a océano en la boca.

## La *Spéciale de Claire*

El sabor a avellana resalta la finura de esta ostra con un gusto intenso y la sitúa en el rango más buscado por los amantes de este bivalvo.

## La *Fine de Claire*

La « Fine de Claire » a un taux de chair compris entre 7 et 10,5 % de son poids total, Elle est « riche en eau » et révèle une saveur très iodée qui provoque un intense goût d'océan en bouche.



## La *Spéciale de Claire*

Sa consistance est ferme et son goût de noisette fait ressortir la finesse de cette huître aux caractéristiques très recherchées par les amoureux de ce bivalve.

## *Fine de Claire* oyster

Its flesh is thin and tender with a flesh mass averaging from 7% to 10,5 % of its total weight. Its delicate flavour is evocative of the scent of the ocean.

## *Spéciale de Claire* oyster

Its typical fleshy texture is enhanced by a charming hazelnut flavour which is recognised and appreciated by oysters gourmets all around the world.



## La *Fine de Claire* Label Rouge

El « Label Rouge » es una certificación de calidad que se concede a los productores que responden al cumplimiento de estrictos criterios para su obtención .Se renueva anualmente.

Ostras Daniel SORLUT ostenta este galardón desde 1989.

El color verde de la ostra « Fine de Claire Label Rouge » es el específico de las producciones de esta región. Proviene del pigmento del alga unicelular « navícula azul », que vive en los estanques y colorea las branquias de la ostra cuando ésta filtra el agua . Aunque no influye en su sabor, le confiere una preciosa tonalidad.

## La *Spéciale* Daniel SORLUT

Reconocida por su excelencia, la ostra *Spéciale Daniel SORLUT* tiene una carne excepcional, firme y untuosa que se sitúa entre el 13 y el 16 % de su peso total.

Es la elección predilecta de los chefs más prestigiosos y de los restaurantes de más alto nivel.

Sus particularidades la hacen fácilmente reconocible por su singular textura delicada y fundente, así como por su carne más abundante que cualquier otra. Su sabor envuelve el paladar: Yodada y sabrosa al principio, aparece seguidamente un pico de sabor a avellana y finaliza con una nota casi dulce. No hay palabra para definir exactamente las sensaciones gustativas que podemos experimentar saboreando este producto.

## La *Fine de Claire* Label Rouge

Le *Label Rouge* est une certification de qualité dont l'obtention et le renouvellement sont attribués à des producteurs répondant à un cahier des charges très strict.

**L'entreprise Daniel SORLUT commercialise cette huître labellisée depuis 1989.**

La couleur verte de la *Fine de Claire Label Rouge* est une des spécificités de la production des huîtres du bassin de Marennes Oléron. Cette couleur provient du pigment d'une algue unicellulaire « la navicule bleue », qui se développe dans les « claires » et colore les branchies de l'huître lorsqu'elle filtre l'eau de mer. Il n'y a aucune influence sur son goût mais cela lui confère une jolie tonalité.

## La *Spéciale* Daniel SORLUT

Reconnue pour son excellence, l'huître *Spéciale Daniel SORLUT* a une chair exceptionnelle, ferme et onctueuse. Son taux de chair se situe en moyenne entre 13 et 16 %.

**C'est le choix privilégié des chefs les plus prestigieux et des restaurants de Haute Gastronomie. Ses particularités la rendent facilement reconnaissable comme sa texture singulière, délicate et croquante.**

Sa saveur enveloppe le palais: iodée et un peu salée au début, une touche de noisette apparaît ensuite, pour laisser place à une saveur légèrement sucrée. Il n'y a pas de mot pour définir exactement les sensations gustatives que l'on peut expérimenter en dégustant la *Spéciale Daniel SORLUT*. Le fait d'être élevée en deux temps, d'abord dans les eaux salées de Marennes, puis dans les eaux riches en phytoplancton de Normandie, lui confère une chair plus dense que n'importe quelle autre et une saveur bien spécifique.

## *Fine de Claire* Label Rouge oyster

*Label Rouge* is a quality certification awarded by an independent body (INAO) to producers who respect a strict set of rules in the production of this particular range of oysters.

Daniel SORLUT Oysters have been awarded this quality seal since 1989.

The dark green colour of these *Fine de Claire Label Rouge* oysters is typical of their area of production. This colour comes from a natural pigment called «Blue Navicula» contained in a plankton the oysters feed from. It gives them their most unique colour. They also offer an incomparable taste and texture.

## *Spéciale* Daniel SORLUT oyster

It is our finest oyster in the range and requires our utmost care and attention during its birth, growth and refinement periods. Since 1930 we have acquired a unique know-how that enables us to pick the optimal conditions of development for this precious oyster. It starts its life in the rich waters near Marennes after which it is transferred to the cooler waters of Normandy, rich in phytoplankton, for its final development before it reaches its optimum size and taste. *Spéciale Daniel SORLUT* oyster has a flesh mass between 13 and 16 % of its total weight.

**This oyster can grace the most prestigious tables of the best restaurants worldwide, with its unique, delicate yet melting taste.**



FINE DE CLAIRE



FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE



SPÉCIALE DE CLAIRE



SPÉCIALE DANIEL SORLUT