



САФАРУ



# Устрица Сафари

Краткое описание для официантов и продавцов:

- приятная плотная текстура
  - лёгкий аромат прохладной воды
  - деликатная соленость без резкого йода и минеральности, насыщенный сладкий вкус со сливочными, арбузными и икорными нотами.
- 
- Сафари это устрица из ЮАР. Место выращивания – Салданья Бэй. Участок, где выращивают устрицу Сафари, граничит с заповедной бирюзовой лагуной Лангебан.
  - Слово «сафари» означает путешествие. Устрицы часто называют 30-секундными путешествиями на море. Устрица Сафари – путешествие в Южную Африку.
  - Чтобы сохранить воду, в которой устрица выросла, и сберечь оригинальный вкус, устрицы Сафари хранят не в аквариуме, а в холодильнике.
  - Сафари – роскошная устрица, которая хранится в холодильнике, как черная икра.
  - Устрица мясистая, приятно жуется. Вкус сбалансированный: деликатная солёность, сладость, легкая сливочность, икорное послевкусие.





### Часто задаваемый вопрос:

В чем разница между устрицами Сафари, Розовая Джоли и Элизабет, ведь все три этих марки – с юга Африки.

- 1. Да, все три эти устрицы с юга Африки. Элизабет, как и Сафари – из ЮАР, Розовая Джоли – из Намибии. Все три, возможно, выращивают из спата (малька), купленного в одном питомнике. Тем не менее, все три устрицы выращены в разных акваториях: Сафари – на Салданья Бэй, Атлантика. Розовая Джоли – Уолфиш Бэй (Атлантика), Элизабет – залив Алгоа (Индийский океан). Это сотни километров друг от друга, три разных меруара (разный фито- и зоопланктон, разный минеральный состав дна, разные условия). Выращенные в разных условиях устрицы отличаются и по вкусу, и по текстуре.
- 2. Устрица Сафари, в отличие от Розовой Джоли и Элизабет, проходит дополнительную ручную сортировку, чтобы в коробки-буриши попали только самые ровные, тяжелые и аккуратные ракушки (по аналогии с «золотым отбором» устриц Остра Регаль)
- 3. Устрица Сафари не попадает в передержку на складе импортёра в Москве. В отличие от Розовой Джоли и Элизабет, Сафари – это устрицы «первой воды».