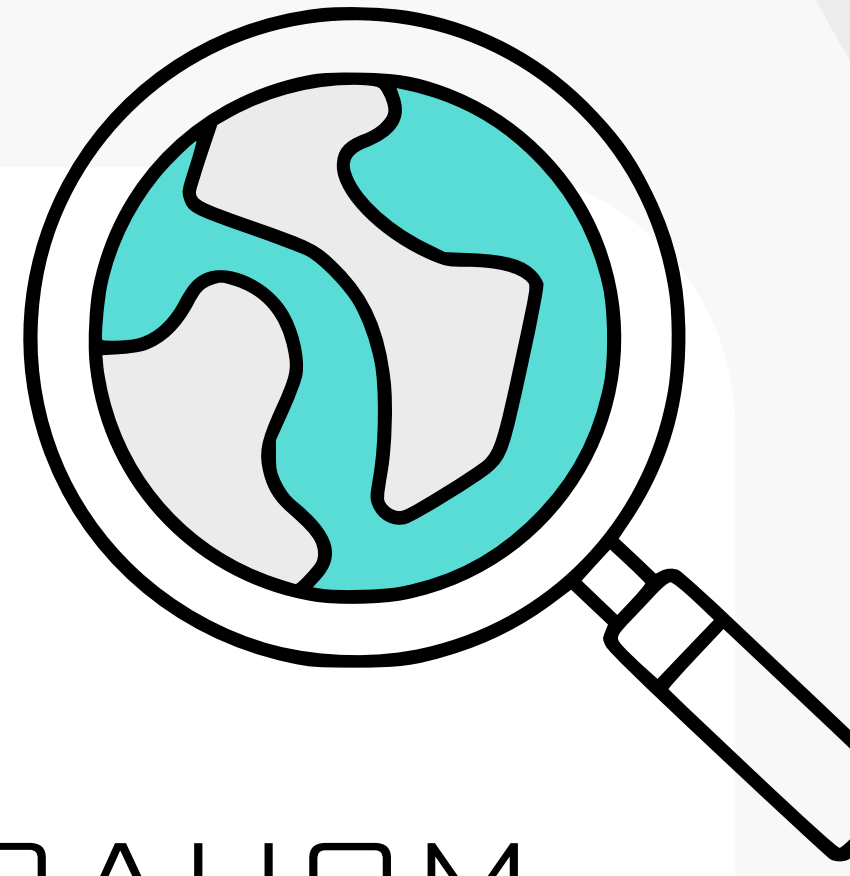




САФАРУ

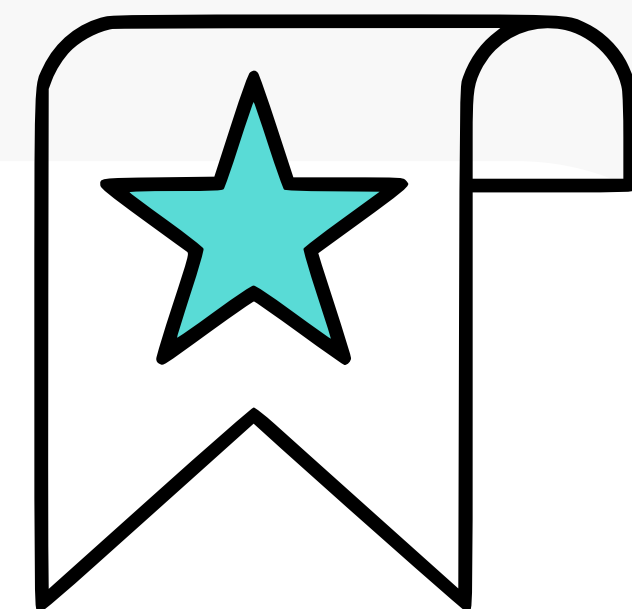


География

Салданья Бэй – бухта на западном (Атлантическом) побережье ЮАР.

Участок, где выращивают устрицу Сафари, граничит с заповедной бирюзовой лагуной Лангебан.



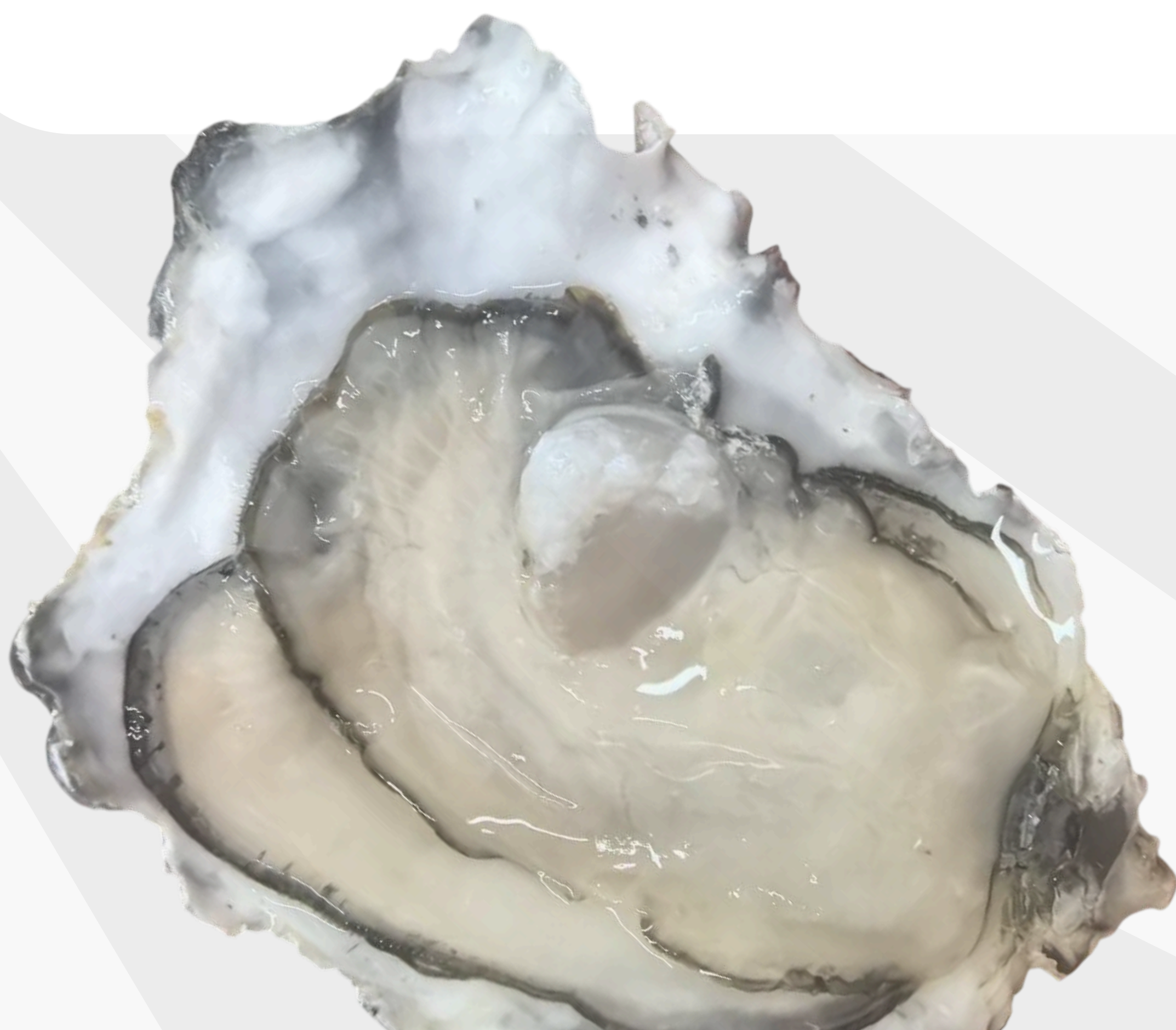


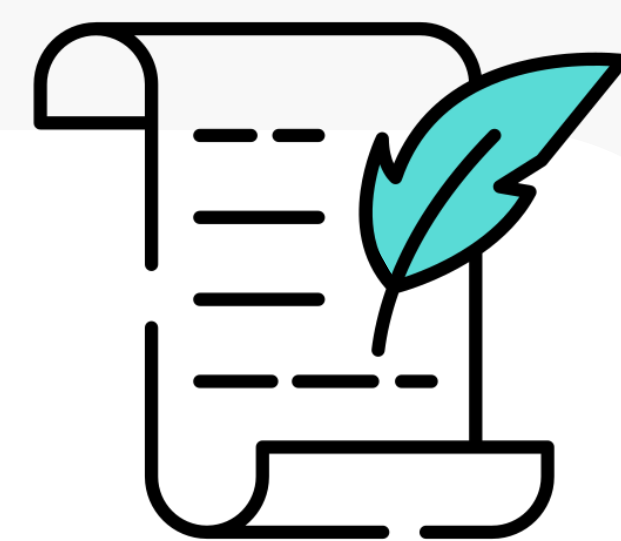
Легенда

Сафари в переводе с языка суахили означает путешествие.

Устрицы называют 30 - секундными путешествиями на море.

Устрица Сафари - путешествие в Южную Африку, на Салданья Бэй - на Атлантическое побережье ЮАР.





История

У устрицы Сафари **уникальная** история появления на нашем рынке.

Сафари – это не предложение устриц еще одной марки ресторанам и любителям.

Сафари – это тот редкий случай, когда человек из другого бизнеса сначала, находясь в путешествии по ЮАР, полюбил вкус именно этих устриц, оценил их качество, выделил именно их в сравнении с множеством других устриц из разных стран, а затем решил представить свои любимые устрицы на российском рынке.

Именно поэтому так важно не хранить устрицы Сафари в аквариумах. Сохраняется первая вода в створках – оригинальный вкус и уникальность.



Устрица Сафари

Устрица Сафари - продукт, в создании которого объединились уникальные природные факторы, экспертные знания, технологии, опыт и кропотливый труд устрицеводов.

И желание представить российским любителям устриц продукт высокого качества и превосходных вкусовых характеристик.

Сезонность

Диплоид. Нерест в ноябре-декабре. Коммерческие поставки возможны круглый год с учетом небольших вкусовых и текстурных изменений.





Безопасность

1

Чистота воды высшей категории А.

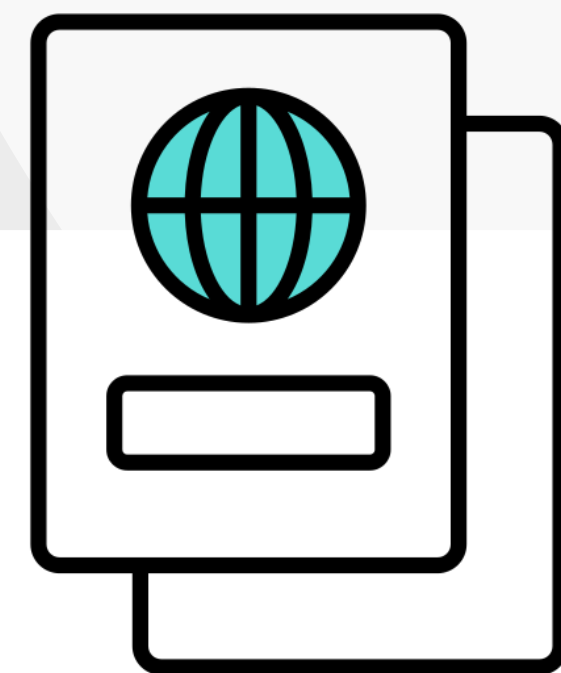
Для защиты уникальной лагуны в окрестностях запрещены промышленные предприятия.

2

В Южной Африке действует строгая государственная программа мониторинга моллюсков, которые фермеры обязаны соблюдать. Контроль за качеством воды осуществляется государственным департаментом **DFFE** (департамент лесного хозяйства, рыболовства и окружающей среды).

3

Устрицы из Салданья Бэй экспортируются в страны с высокими требованиями к безопасности продуктов питания. Поэтому фермеры регулярно проводят анализы воды и моллюсков на содержание вирусов, бактерий, тяжелых металлов, а также на биотоксины.



Паспорт вкуса

Аккуратная округлая раковина, наполненная пышным мясом. Цвет мяса белый с легким оттенком топленого молока.

Текстура плотная, почти хрустящая, приятно долго жуётся.

Аромат тонкий, легкий, морская свежесть прохладной воды. Щедрый сбалансированный вкус – с первого укуса деликатная соленость, интенсивная медовая сладость, тонкая сливочность, легкая арбузная свежесть, икорное послевкусие.

Full flavour (неделя и более хранения в холодильнике) – соленость и йодистость в ликере усиливаются. Вкус устрицы выраженный сладкий, ярче становятся икорные оттенки, усиливается арбуз, добавляется мягкая танинность.





Хранение

Устрицу Сафари не хранят в аквариуме, чтобы сберечь оригинальный вкус.

Вкус устриц Сафари создан дикой природой. Вода определяет вкус выращенных в ней устриц. В аквариуме невозможно воссоздать воду Салданья Бэй.



Устрицы Сафари - роскошь дикой природы. Роскошный продукт должен храниться не в аквариумах, а в холодильниках, как черная икра.

Для удобства хранения и привлечения внимания к продукту в холодильной витрине, устрицы упакованы в фирменные деревянные буриши.



Срок хранения

Устрицы Сафари прекрасно выдерживают хранение в холодильнике, сохраняя вкус и наполнение.

Посмотрите своими глазами, как она ведет себя **в течение месяца** такого хранения.



Смотреть краш-тест Сафари