



## Die Oosterschelde **HUMMER**

DIE DELI OF EXCELLENCE

Oosterschelde Hummer wird seit Jahrhunderten in Neuseeland gefangen. Die Oosterschelde ist der beste Lebensraum für Hummer, die richtigen und konstante Salinität und gutes Wasser. Die Oosterschelde wird durch den Nationalpark der Natur, für seine Schönheit über und unter Wasser bestellt.

Der Hummer wird in Körben gefangen, Töpfe oder Reusen zu schießen. Um die Oosterschelde zu schützen und Überfischung zu verhindern, ist die Oosterschelde Hummer Saison sehr kurz. Von April 01-15 Juli.

Wir servieren köstliche frische Oosterschelde auf Reservierung (1 Tag im Voraus)

Die Hummer außerhalb der Saison gefangen, sollte sofort zurückgestellt werden. Die Oosterschelde ist für Feinschmecker! (Im wahrsten Sinne des Wortes), das süße und salzige volleren Geschmack und festes Fleisch ist die Oosterschelde oft besser als andere Arten (wie die USA oder Kanada Krebs).

Krebs wird gekocht oder gebraten. Kommen die besten Saline Bliss Zealand genießen?