



Oosterschelde

HOMARD

LA CHARCUTERIE D'EXCELLENCE

homard Oosterschelde est pris pendant des siècles en Nouvelle-Zélande. Le Oosterschelde est le meilleur habitat pour les homards, la salinité correcte et constante et une bonne eau. Le Oosterschelde est nommé par le Parc National de la nature, pour sa beauté au-dessus et au-dessous de l'eau.

Le homard est pris dans des paniers, le tir des pots ou des nasses. Pour protéger l'Escaut oriental et de prévenir la surpêche, la saison du homard Oosterschelde est très courte. Du 1er Avril au 15 Juillet.

Nous servons une délicieuse Oosterschelde frais sur réservation (1 jour à l'avance)

Les homards capturés en dehors de la saison, devrait être remis immédiatement. Le Oosterschelde est pour les gourmets! (Au sens littéral du mot), la saveur plus complète sucré et salé et de la chair ferme, l'Oosterschelde est beaucoup mieux que d'autres espèces (comme les États-Unis ou canadienne du cancer).

Le cancer est cuit ou grillé. Venez profiter de la meilleure Saline Bliss Zélande?