



dolf schoot



Ook dit jaar kunt u voor de feestdagen bij ons terecht voor oesters. Dolf Schoot biedt u dit jaar Zeeuwse, Franse en Ierse oesters aan. Alle oesters zijn uitsluitend per 12 verkrijgbaar.

U kunt uw Kerst bestelling telefonisch plaatsen tot 21-12-2016

U kunt uw Nieuwjaars bestelling telefonisch plaatsen tot 28-12-2016 **0115-56 14 82**

De Zeeuwse oester.

Oesters zijn er in vele soorten en maten en de ene oester is de andere niet. Gelukkig maar, want door die verscheidenheid is er voor iedere smaak een oester.

Dolf Schoot heeft twee soorten Zeeuwse oesters in het assortiment:

Creuses uit de Oosterschelde

De platte oester.

Alle soorten komen uit de zuivere wateren van Zeeland en zijn met de hand geselecteerd.

De platte Zeeuwse oester



Deze heerlijke oester heeft stevig visvlees en een jodiumrijke en romige smaak.

De naam geeft het al aan: de oester is plat en rond van vorm. Het duurt maar liefst vijf jaar tot deze oester groot genoeg is voor consumptie. De maat van deze oester wordt aangeduid in 'nullen' hoe meer nullen hoe groter de oester.



De Zeeuwse Creuse oester



Deze oesters liggen op een diepte van 6 tot 8 meter. Het zuivere water van de Oosterschelde en de stromingen zorgen voor een mooie zilte smaak.

Dolf schoot levert Zeeuwse oesters in de volgende maten:

Platte Zeeuwse oester 3/0

Platte Zeeuwse oester 4/0

Platte Zeeuwse oester 5/0

Platte Zeeuwse oester 6/0

Platte Zeeuwse oester 6/0 Super

Zeeuwse Creuse oester 2



dolf Schoot



De Franse oester.

Frankrijk heeft een rijke oestercultuur waar veel verschillende soorten oesters worden gekweekt. De grootste oesterparken van Europa bevinden zich in het kustgebied van Charente-Maritime. Wat de oesters uit deze streek zo speciaal maakt, is het rijpingsproces wat de oesters ondergaan na de kweek: Le fin du fin. Dit houdt in dat de oesters in oude zoutpannen of kunstmatige bassins, de Claires, een rijpingsproces ondergaan. Alle oesters die in dit gebied worden gekweekt, mogen de naam Marennes-Oléron dragen. De oesters die gerijpt zijn in de claires, hebben een eigen benaming die exclusief door de Europese Unie is geregistreerd.

Dolf Schoot heeft de volgende Franse oesters in het assortiment

Fines de Claires.

- Fines De Claires Cap horn
- Fines De Claires de Normandie
- Fines De Claires marennes-Oléron
- Fines De Claires Baudit
- Fines De Claires Meilleure Blanche



Fines:

- Fines de Bouzigues
- Fines Cadoret
- Fines De Claires Cap Horn
- Fines De normandie

Spéciales

- Spéciales Geay
- Spéciales Gillardeau





Fines de Claires

De Claires zijn oude zoutmoerassen die zijn aangepast voor het rijpingsproces van de oesters.

Deze Claires zijn rijk aan plantaardig plankton, het basiselement in de voeding van oesters. Als de omstandigheden gunstig zijn wordt het blauwe wier groenig. Met het absorberen van dit wier kleuren de kieuwen van de oesters groen, wat haar voor liefhebbers extra aantrekkelijk maakt.

Fines de Normandie



Het zachte vlees van deze oester is heerlijk. U proeft een unieke jodiumachtige smaak en een licht nootaroma. De smaak van deze oester representeert de zee die haar voedt: mooi en wild. Deze gulle en sterke natuur zorgt voor een overweldigende smaaksensatie.



Fines de Claire de Cap Horn



Het komen en gaan van deze zee zorgt ervoor dat het water altijd zuiver is, wat een fijne jodiumachtige smaak geeft aan de oesters.

Fine de Claire Verte Marennes-Oléron



Wanneer u een oester uit Marennes-Oléron ruikt, ruikt u alle geuren van het bassin van Marennes-Oléron. Het bos, de geur van denne, de parfum van de stranden met het helmgras en het wier van de zee.

De oesters bevatten een zoutsmaak, zoetsmaak en nootsmaak.





dolf schoot



Fine de Claires Meilleure Blanche



De Meilleure Blanche behoren tot Het Huis Gillaudeau.

De naam van deze vlezige oester benadrukt haar witte vlees en ze staat bekend om haar nootachtige smaak en zilte nasmaak.

De grote van de Fines de Claires wordt aangegeven met een getal tussen de 1 en de 5. Hierbij is 1 de kleinste en 5 de grootste.

Fines de claires zijn per 12 beschikbaar in de volgende maten:

- Fines De Claires Cap horn 1/2/3
- Fines De Claires de Normandie 2/3
- Fines De Claires marennes-Oléron 3
- Fines De Claires Baudit 3
- Fines De Claires Meilleure Blanche 2/3/4



Fines de Claires Baudit-Chapon



Oesterbedrijf Baudit is opgericht in 1896. Het familiebedrijf houdt zich bezig met de steriele oester.

Ze heeft een intense, korte, verfijnde smaak die volledig in balans is. Deze geliefde, verfijnde smaak ontbreekt in de wilde oesters met hun meer jodiumachtige smaak. Ze heeft een hoog watergehalte en is nooit melkachtig.





Fines

De Fines komen uit het kustgebied van Charente-Maritime, waar de grootste oesterparken van Europa bevinden. De Fines zijn vernoemd naar het rijpingsproces dat de oesters ondergaan na de kweek: Le fin du fin. Dit houdt in dat de oesters in oude zoutpannen een rijpingsproces ondergaan. De oesters die uit dit gebied worden gekweekt mogen de naam Marennes-Oléron dragen.

Fines Cadoret



Het oesterhuis la Maison Cadoret kweekt de uitzonderlijk mooie oester: Spéciale Carantec. Een waar juweeltje uit de beroemde rivier le Bélon. Wanneer de oesters volwassen zijn, bij 3 jaar, worden ze voor 1 jaar verplaatst naar andere parken in de rivier Bélon. Daar worden ze geaffineerd (gerijpt) door het getij. De schelp wordt sterker en het vlees wordt lichter, zelfs roomwit. De oester krijgt een zoete hazelnootachtige smaak.

Fines de Claire de Cap Horn



Het komt uit de rivier de Gironde. Het water is altijd zuiver, wat een fijne jodiumachtige smaak geeft aan de oesters. Door de aanwezigheid van algen in de claires kunnen de oesters een groene tot turquoiseblauwe kleur aannemen.

Fines de Normandie



Het zachte vlees van deze oester is heerlijk. U proeft een unieke jodiumachtige smaak en een licht nootaroma dat uw gehemelte streelt. De smaak van deze oester representeert de zee die haar voedt: mooi en wild. Deze gulle en sterke natuur zorgt voor een overweldigende smaaksensatie.





dolf schoot



Spéciales

Aan het eind van de 19^e eeuw is Henri Gillardeau het huis Gillardeau begonnen. In de jaren 40 neemt zijn zoon Jean Gillardeau de familiezaak over. Jean Gillardeau begint in 1978 met de productie van Spéciales. Deze oesters zijn vetter met meer vlees en smaak.

De Spéciales Gillardeau worden met veel zorg geselecteerd op vorm en volume.

Door de verschillende bewerkingen in parken en de claires krijgen deze oesters hun evenwichtige smaak tussen zoet en zout. Daarbij worden ze mals en krokant tegelijk.

De Spéciales Gillardeau worden in 4 jaar tijd minimaal 59 keer bewerkt.



Spéciales Gaey



De smaak van deze oester heeft een bijzondere balans tussen zoet en zout. Ze zijn zacht en krokant tegelijk, met een fijne ziltigheid en een smaak die lang in de mond blijft hangen.

Huître Spéciales Gillardeau 4



De schelp is mooi wit en van prachtig parelmoer. De smaak is kruidig en zoet en zout tegelijk met een hazelnootaroma. De oester is harmonieus vlezig, net als een biefstuk mals en krokant tegelijk.





dolf schoot



De Ierse oester

De Ierse oesters profiteren van uitzonderlijke omstandigheden in hun omgeving. Het water wat aan de kusten aanspoelt komt uit de warme golfstromen en koude wateren die gefilterd worden door de veengronden. Het is niet algemeen bekend, maar Ierland heeft een rijke geschiedenis op het gebied van oesters. Toch is het nog maar sinds 1970 dat met gebruik van oesterteelttechnieken uit Frankrijk de Creuse oester geïntroduceerd is. Met een productie van slechts 7000 ton per jaar (ver achter de Franse productie van 130.000 ton per jaar) hebben de oesterkwekers vooral de aandacht gericht op kwaliteit en respect voor de omgeving.

Spéciale Tia Maraa



De Spéciale Tia Maraa brengt zijn eerste levensjaar door in het zuidwesten van Ierland, in een park dat volledig afgesloten ligt. Er zijn geen grote steden in de buurt, dus de wateren zijn zuiver.

Na ongeveer 4 jaar wordt de Tia Maraa overgebracht naar Marennes-Oléron (Frankrijk). Hier krijgt de oester zijn uiteindelijk smaak.

De Tia Maraa ondergaat ongeveer 40 behandelingen voordat ze op de tafel komt.

Het mengsel van de Ierse wateren en de Claires in Marennes-Oléron geven de Spéciales Tia Maraa een bijzondere smaak. De Tia Maraa is te herkennen aan haar krokante samenstelling met een luchtige crèmesmaak op het einde.

De grote van de Spéciale Tia Maraa wordt aangegeven met een getal tussen de 1 en de 5. Hierbij is 1 de kleinste en 5 de grootste.

Spéciale Tia Maraa zijn per 12 beschikbaar in de volgende maten:

- Spéciale Tia Maraa 2
- Spéciale Tia Maraa 3
- Spéciale Tia Maraa 4

