



**TRANSGOURMET**

---

## **NUR OFFEN FÜR ECHE FEINSCHMECKER**



Austern existieren seit 250 Mio. Jahren. Dabei hat sich eine Vielzahl von Arten entwickelt. Eine feine Auswahl gibt's bei Transgourmet.

**Und weil Auster nicht gleich Auster ist, hier ein kleiner Überblick:**

**Austern Fines de Claire:** Standardqualität mit reinem, leicht salzigem Geschmack.

**Auster Creuses:** Die pazifische Auster gilt als bedeutendste Austernart der Welt mit hochwertigem Geschmack.

**Auster Belon:** europäische Auster aus dem gleichnamigen Fluss in der Bretagne mit leicht nussigem Geschmack.

**Auster Tsarskaya:** nach russischen Zaren benannt, mit festem, weißem Fleisch und leicht süßlichem Geschmack.

**Auster Gillardeau:** gelten mit besonders reinem Geschmack als sehr wertvoll.

**Auster Papillon:** mehrfach veredelte Auster mit dem Siegel „Speciale de Claire“, sehr feiner, mineralischer Note und leicht

süßlichen Geschmacksnuancen.

---