

OSTIÓN TRADICIONAL MEDIANO

“*Crassostrea gigas*”



Descripción del producto:

Se le dio el nombre de "Tradicional" a este ostión, debido a que ha sido una delicia en las mesas y una parte esencial de la gastronomía marina. Su historia se remonta a épocas antiguas, donde su cultivo (rack) comenzó con técnicas que han perdurado a través del tiempo. El método de cultivo de este ostión tiene raíces profundas en las prácticas tradicionales de la ostricultura en Baja California.

A través de los años, ha sido cultivado con técnicas artesanales que respetan los ciclos naturales y mantienen la calidad de sus conchas y carne. Su persistencia en el mercado se debe a la dedicación de generaciones de productores que han transmitido su conocimiento y pasión por mantener la calidad y el sabor distintivo de este ostión.

Como todos los moluscos bivalvos, cuenta con dos valvas, una cóncava y otra más plana, la superficie externa de las conchas puede variar en color y textura, el tradicional generalmente exhibe un tono grisáceo o marrón claro, con estrías y líneas de crecimiento, suele tener una concha irregular y más frágil comparada con un ostión que es trabajado en canastas australianas o bolsas flotantes. Al abrir el ostión, se revela su interior un tejido carnoso de tono marfil con destellos nacarados. Este tejido está adherido a ambas conchas y rodea el área central, donde se encuentra el músculo abductor, responsable de abrir o cerrar las conchas para protegerse.

Talla de producto:

8 a 10cm aproximadamente.

Sabor:

Ofrece un sabor extraordinario y complejo que deleita los sentidos con su riqueza y sutileza. Al paladearlo, se experimenta inicialmente una explosión de sabores marinos frescos, que evocan el océano y la esencia del ambiente costero. Por las características de la gónada se pueden apreciar notas delicadamente saladas que se despliegan en el paladar con cada bocado. Esta característica distintiva aporta una textura suave y sedosa, así como un sabor complejo y exquisito que eleva la experiencia gastronómica a nuevas alturas.

Textura:

La textura es excepcional, podemos encontrar una textura cremosa y untuosa que se desliza suavemente sobre el paladar, fundiéndose en la boca con una delicadeza y suavidad incomparables, combinando lo mejor del mar en una experiencia sensorial única.



Estacionalidad: _____

Al ser un producto de actividad acuícola, se encuentra disponible todo el año.

Hábitat: _____

El ostión tradicional, se desarrolla en Bahía Falsa, en San Quintín, Baja California. Cuerpo de agua aprobado por COFEPRIS para el desarrollo, cosecha y exportación de estos moluscos bivalvos. Su etapa de desarrollo es de aproximadamente 12 a 14 meses, el tiempo en alcanzar la talla comercial dependerá de factores como la calidad del agua, temperatura, disponibilidad de alimento y densidades manejadas a lo largo del cultivo.

Almacenaje: _____

Es importante almacenar el ostión en condiciones controladas de humedad y temperatura, preferentemente con temperaturas entre los 4 a 7°C, con la parte plana de la concha hacia arriba y cóncava hacia abajo. Es fundamental manipular el ostión con cuidado y siguiendo prácticas higiénicas adecuadas para prevenir la contaminación cruzada y el deterioro del producto. Se deben lavar las manos antes y después de manipular el ostión, y utilizar utensilios limpios y desinfectados.

Nuestro ostión cuenta con una vida de anaquel de aproximadamente 9 a 10 días en invierno y en verano de 6 a 7 días, después de ser cosechado, siempre y cuando el ostión se mantenga en las condiciones óptimas de almacenamiento, recomendamos consumirlos dentro de este tiempo.



