



LAGUNA SAN
IGNACIOS BCS

OCEANO
PACIFICO

COSTALES SOBRE
CAMA (TECNICA
FRANCESA)



CALIDAD
CERTIFICADA

Especie Crassostrea gigas.

Nombre común Ostión Japonés

Lugar de cultivo. Laguna San Ignacio en la costa Oeste de la Península de Baja California Sur.

Técnica de cultivo. Costales sobre camas (técnica francesa)

El ostión SOL AZUL es cultivado al ritmo de las mareas de la laguna San Ignacio en el corazón RESERVA DE LA BIOSFERA DEL VIZCAÍNO en las frías y prístinas aguas del Pacífico Mexicano.

- Su concha es limpia y cada ostión se coloca a mano uno a uno en su caja acomodado de la manera correcta para asegurar una mayor vida de anaquel.
- Sabor único e inigualable, la energía del mar en tu paladar
- El ostión certificado orgánico SOL AZUL es monitoreado continuamente por el programa Mexicano de Sanidad de Moluscos Bivalvos instituido por la (COFEPRIS) y la Food and Drug Administration (FDA) de los EE:UU. Comprobando la ausencia de biotoxinas marinas, bacterias patógenas, libre de metales pesados y pesticidas. Sol Azul aplica rigurosas normas de control de calidad tanto con sus aguas de cultivo como con el producto final.
- **CARACTERISTICA DEL OSTIÓN SOL AZUL.**
- De consistencia carnosa, jugoso, salado, con el agradable y sutil toque dulce de avellana en su maravilloso callo
- Cada ostión te aporta valiosos minerales como potasio, magnesio, hierro, cobre, calcio, fósforo y naturalmente yodo.

Contenido Nutricional (Porción : 100gr, aprox. 8 ostiones)

Calorías 65

Grasa Total

2.0g

Grasa Saturada

0.5

g

Colesterol

45.0

mg

Sodio

72.9

mg

Carbohidratos

3.5

g

Proteína

9.5 g

Vitamina A

306.2

Fosforo

143.0

mg

Calcio

93.8

mg

Hierro

5.5

mg