

balvis

Importador oficial de las mejores ostras francesas

14 referencias. Para distribución, hostelería y grandes superficies de toda España.

Catálogo Balvia

Balvia es importador de ostras francesas y trabaja solo con marcas exclusivas como Gillardeau, KYS Marine y Beaulieu. Cuida cada detalle desde que el producto sale de los criaderos hasta que llega al restaurante, con las máximas garantías sanitarias y de calidad. Completa su gama con mejillón de bouchot francés.

En MARSEDA llevamos su representación comercial: te conseguimos la tarifa vigente y la disponibilidad, y te acompañamos en el pedido.

14	13	1	4
referencias	fresco	fresco abre fácil	familias

Ostras Gillardeau

PRODUCTO	PRESENTACIÓN, ORIGEN Y FORMATO
Ostra Gillardeau *Crassostrea gigas*	FRESCO Caja de 24 piezas, Caja de 48 piezas Origen: Francia Calibres Nº1 a Nº4. Nº1: 24 piezas (3,50 kg) y 48 piezas (7 kg). Nº2: 24 (2,75 kg) y 48 (5,50 kg). Nº3: 24 (2,25 kg) y 48 (4,50 kg). Nº4: 24 (1,75 kg) y 48 (3,50 kg). Textura carnosa, sabor entre dulce y salino y retrogusto a avellana.
Josephine *Crassostrea gigas*	FRESCO Origen: Francia Textura suave y cremosa con sutiles notas salinas. Formatos y calibres a consultar.
Tia Maraa *Crassostrea gigas*	FRESCO Origen: Francia Textura firme y toque salino. Formatos y calibres a consultar.
Beia Maraa *Crassostrea gigas*	FRESCO Origen: Francia Textura carnosa y sabor delicado, con notas frescas y salinas. Formatos y calibres a consultar.

Ostras KYS Marine

PRODUCTO	PRESENTACIÓN, ORIGEN Y FORMATO
Spéciale KYS *Crassostrea gigas*	FRESCO Caja de 12 piezas, Caja de 24 piezas, Caja de 48 piezas Origen: Bretaña (Francia) Calibres Nº1 a Nº3. Nº1: 12 piezas (1,80 kg). Nº2: 12 (1,20 kg), 24 (2,50 kg) y 48 (4,80 kg). Nº3: 12 (0,90 kg), 24 (1,80 kg) y 48 (3,60 kg). Carne firme y dulce, pie grande y nácar blanco.

PRODUCTO	PRESENTACIÓN, ORIGEN Y FORMATO
L'Étoile *Crassostrea gigas*	**FRESCO** Caja de 12 piezas, Caja de 24 piezas, Caja de 48 piezas, Caja de 96 piezas Origen: Bretaña (Francia) Ostra súper spéciale. Calibres Nº2 a Nº4. Nº2: 12 (1,60 kg), 24 (3,20 kg) y 48 (6,48 kg). Nº3: 12 (1,20 kg), 24 (2,40 kg) y 48 (4,80 kg). Nº4: 12 (0,72 kg), 24 (1,80 kg), 48 (3,60 kg) y 96 (7,20 kg). Carne firme, muy abundante, crocante y dulce.
Baby KYS *Crassostrea gigas*	**FRESCO** Caja de 24 piezas, Caja de 48 piezas Origen: Bretaña (Francia) Mini spéciale KYS de calibre Nº5: 24 piezas (1,32 kg) y 48 piezas (2,64 kg).
L'Easy *Crassostrea gigas*	**FRESCO ABRE FÁCIL** Caja de 12 piezas, Caja de 24 piezas, Caja de 48 piezas, Caja de 96 piezas Origen: Bretaña (Francia) Spéciale KYS en versión abre fácil. Nº2: 12 (1,20 kg), 24 (2,40 kg) y 48 (4,80 kg). Nº3: 12 (0,90 kg), 24 (1,80 kg), 48 (3,60 kg) y 96 (7,20 kg).
Fine KYS *Crassostrea gigas*	**FRESCO** Caja de 12 piezas, Caja de 24 piezas, Caja de 48 piezas Origen: Carnac y Riantec, Bretaña (Francia) Criada 2 años. Calibres Nº1 a Nº3. Nº1: 12 (1,80 kg), 24 (3,60 kg) y 48 (7,20 kg). Nº2: 12 (1,20 kg), 24 (2,40 kg) y 48 (4,80 kg). Nº3: 12 (0,90 kg) y 24 (1,80 kg). Carne fina y delicada.
Coffret KYS *Crassostrea gigas*	**FRESCO** Caja de degustación de 18 piezas Origen: Bretaña (Francia) 1,33 kg. Cuatro tipos de ostra: Baby KYS, Spéciale KYS, L'Étoile y L'Easy.

Ostras Beaulieu

PRODUCTO	PRESENTACIÓN, ORIGEN Y FORMATO
Fine Cancale *Crassostrea gigas*	**FRESCO** Origen: Cancale, Bretaña (Francia) Sabor delicado y equilibrado, textura suave y carnosa. Formatos y calibres a consultar.
Beaulieu 1956 *Crassostrea gigas*	**FRESCO** Origen: Francia Textura firme y sabor equilibrado entre dulzura y salinidad. Formatos y calibres a consultar.
Charles Beaulieu *Crassostrea gigas*	**FRESCO** Origen: Francia Textura carnosa, equilibrio entre notas salinas y dulces. Formatos y calibres a consultar.

Mejillón

PRODUCTO	PRESENTACIÓN, ORIGEN Y FORMATO
Mejillón de bouchot (moules de bouchot) *Mytilus edulis*	FRESCO Saco de 5 kg sin atmósfera, sin biso, 10 kg en atmósfera protectora (2 bolsas de 5 kg) Origen: Bahía del Mont-Saint-Michel (Francia) Cultivado en bouchots, método artesanal francés. Carne firme y sabor intenso.

Presentaciones, formatos y orígenes según temporada y disponibilidad. Este catálogo no incluye precios: pide la tarifa vigente.

Pide tu tarifa

Representación comercial de Balvia: **MARSEDA Seafood Solutions**

david@marseda.es · www.marseda.es/balvia