



ICCHATI

OYSTERS

BAJA NORTH PACIFIC

“Science to the table”

Producto	Ostión del Pacífico (Cassostrea Gigas)
Origen	San Quintín, Baja California, México
Especificaciones	Vivo – Refrigerado
Disponibilidad	Todo el año
Tamaño	S (2.5-3”) M (3-3.5”)
Presentación	Caja con 5, 20 ó 50 docenas
Vida en anaquel	7 días en refrigeración
Almacenamiento	2.4 °C ó 37 °F
Descripción	<i>De forma alargada, apariencia succulenta, sabor suave, ideal para consumirse directo de la concha, o bien, como ingrediente principal de otros platillos.</i>
Características Técnicas	<i>Del 85 al 95% de índice de condición, el músculo abductor (callo) representa del 25 al 35% de la carne (vista plano superior), la cobertura de grasa rebasa el 90% (vista plano inferior).</i>



ICCHATI, “El que pregunta”, es el nombre que describe el cómo llegamos a nuestro proceso de cultivo en la zona intermareal en la Bahía Falsa de San Quintín, B.C., mezclando la ciencia con la experiencia para llevar un producto de calidad a tu mesa.



Contamos con la certificación de **COFEPRIS** por la Clasificación de aguas para cultivo de bivalvos; así como **Aguas aprobadas por FDA.**

LAS ARTES DE CULTIVO SELECCIONADAS (CANASTAS COLGANTES), el rigor del manejo desde la siembra hasta la cosecha de los ostiones sumadas a las condiciones oceanográficas del sitio, nos permiten llevar un **sistema 100% sustentable** con el medio ambiente, así como obtener un **producto de características distintas** a las de otros de la misma especie.



De las Brisas #240,
Frac. Playa Ensenada,
Ensenada, B.C., México
CP. 22880
info@icchaty-oysters.com
(646) 185 43 50



PRODUCTO DE
SCIENTIFICA
AQUAFARMERS

