

L'Ormeau de Normandie

L'Ormeau de Normandie est un jeune sujet de 3 à 4 cm âgé d'environ 2 à 3 ans.



Découvrez ce produit incomparable dont les qualités gustatives et les multiples possibilités de préparation vous étonneront.

Professionnel ou particulier, nous expédions dans toute la France en moins de 24 heures.

Pour en savoir plus sur notre produit, nos conditions de vente et de livraison contactez-nous:

**Téléphone/Fax:
02 33 07 78 37**

**Portable:
06 87 65 70 84**

**Adresse:
16 Résidence Les Peupliers
Avenue des Pins
50230 Agon-Coutainville**

**Courriel:
frederic.lenoir@normandie-abalone.com**

**Site internet:
www.normandie-abalone.com**



NORMANDIE ABALONE Earl

Elevage d'Ormeaux de Normandie



La situation géographique



Installée dans l'Ouest Cotentin, sur la côte des havres, une région privilégiée où la qualité des eaux est l'une des meilleures de France,

Normandie Abalone Earl maîtrise toutes les phases de l'halioticulture de manière à garantir un produit de très haute qualité à ses partenaires.



Notre engagement

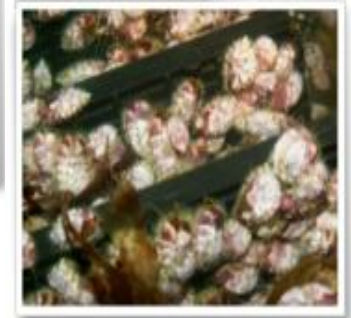
Fournir aux professionnels de la restauration gastronomique mais également aux particuliers un produit exceptionnel, **l'Ormeau de Normandie**, élevé dans le respect des conditions de vie naturelle de l'animal.

A Normandie Abalone, nous développons notre stratégie aquacole dans un respect d'éthique pour le consommateur, le produit élevé et l'environnement.

Le Cycle de Production

2 - Le pré-grossissement

Les sujets sont alors élevés jusqu'à une taille de 1 à 2 cm dans des paniers munis de collecteurs. Ils sont nourris avec des algues sélectionnées et récoltées par nos soins.



1 - La nurserie

Obtenues à partir de géniteurs sélectionnés dans le milieu naturel, sur les côtes de l'Ouest Cotentin, les larves et post-larves y sont élevées pendant 4 mois.

5 - Ecloserie

4 - Commercialisation



3 - Le grossissement

Les sujets sont placés dans des structures spécifiques jusqu'à la taille commerciale. Pendant cette période, un affinage naturel particulier permet d'obtenir une qualité gustative optimale quelle que soit la période de l'année.

