

Oesters & Sushi

Tijdens de feestdagen

PHIL'S

DELICATESSEN

vers kleinhandel



In Abcoude levert PHIL'S op de volgende dagen bij jou thuis:

zo 4 dec – ma 5 dec – za 24 dec – za 31 dec – zo 1 jan

Bestellen is eenvoudig: vul het aantal in, maak een foto en app deze samen met je adres naar Phil met vermelding van de dag waarop je geleverd wil hebben.

Voor de betaling stuurt hij je een tikkie.

De Oesters zijn verkrijgbaar per 12 stuks.

De Sushi is verkrijgbaar in 4 vaste assortimenten, zoals de foto's weergeven.

- levering tussen 16-19u / 24u van tevoren bestellen -



Fines de Claires No 3
per stuk €1,25



C'est bon
30 pce € 29,50



Eendracht maakt macht
40 pce € 37,50

Bestelling:

Oesters (per 12)

C'est bon

Fijn a/h Gein

Hoogstraat

Eendracht



Fijn aan het Gein
52 pce € 59,00



Hoogstraat special
54 pce € 62,00

PHIL'S

— DELICATESSEN —

vers kleinhandel

PHIL'S haalt de oesters rechtstreeks uit Rungis, de grootste versmarkt van Europa in Parijs. Zo garanderen we dat we de oesters ULTRA vers bij jou thuis leveren.

Les Fines de Claires

In tegenstelling tot de Zeeuwse oester worden Franse oesters na de kweek vaak geraffineerd. Ze verhuizen daarvoor naar zogenaamde "Claires". Dit zijn oesterputten, vaak oude zoutpannen met brak water. Hierin worden de oesters voller en vleziger, fijner van smaak en minder zout. Ook worden de oesters door herhaaldelijke verversing met vers water schoner. Hierdoor blijft er minder zand en klei in de oester.

De kwaliteit varieert naargelang de tijd die de oesters in zo'n Claire doorbrengen. Voordat men een oester de naam "Fine de Claire" mag geven moet deze minstens een maand en maximaal drie maanden in een Claire doorbrengen, bij een dichtheid van 20 oesters per vierkante meter.

De Spéciale de Claire blijft minstens twee maanden en maximaal zes maanden in een Claire, bij een dichtheid van 10 oesters per vierkante meter. De Pousse en Claire, de crème de la crème der fines de Claires, blijft minstens vier en maximaal acht maanden met 2 tot 5 oesters per vierkante meter.

Het kan gebeuren dat in zo'n Claire een plotse groei van een blauwe alg optreedt. Dit kleurt de oesters prachtig blauw. Dit zie je onder andere goed bij de Normandes en de Marennes. Platte oesters zijn duurder dan creuses. Ze groeien traag: pas na vijf á zes jaar – in plaats van drie jaar – zijn ze rijp voor consumptie. Verder is dit type oesters gevoeliger voor ziektes. De kans dat ze overleven is dus een stuk kleiner en het aanbod is een stuk geringer.

The logo for Sushi Time, featuring the words "sushi time" in a lowercase, sans-serif font with a yellow-to-green gradient. To the right of the text is a stylized white icon of a sushi roll. The entire logo is set against a black background with a reflection effect below it.

Phil werkt al jaren samen met Sushi Time. Zij zijn met 9 filialen door Nederland een van de voornaamste producenten van dagverse sushi, 365 dagen per jaar. De centrale keuken is hier vlakbij, in Amstelveen. In Abcoude levert Sushi Time graag via PHIL'S. Meer info op www.sushitime.nl