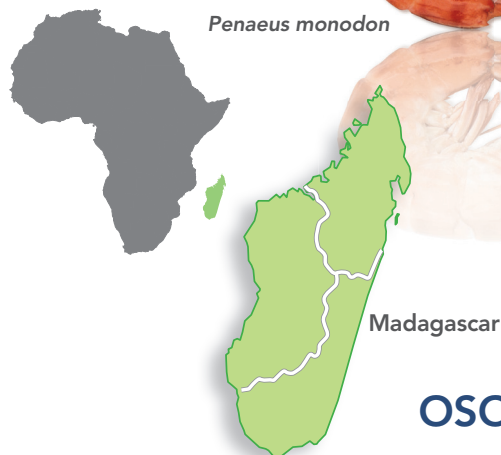




OSO[®], les Gambas Bio de Madagascar



Tsingy de l'Ankarana



OSO[®], des gambas d'exception

> Qualité incomparable grâce à

Un sanctuaire écologique préservé et adapté à l'espèce

Une faible densité d'élevage

Une alimentation bio, sans hormones, sans OGM et sans farines animales d'origine terrestre



> Extrême fraîcheur : 30 minutes maximum du bassin à l'usine

> Certifiées Bio par des organismes officiels indépendants



Couleur
rouge-orangée
brillante

•
Texture croquante
et juteuse

•
Goût savoureux

Grâce à des conditions
d'élevage exceptionnelles,
les Gambas Bio OSO[®]
sont exceptionnelles :

La référence haut de gamme pour un plaisir unique en bouche.







Seafood Gastronomy

www.rno.fr



OSO[®], les Gambas Bio de Madagascar

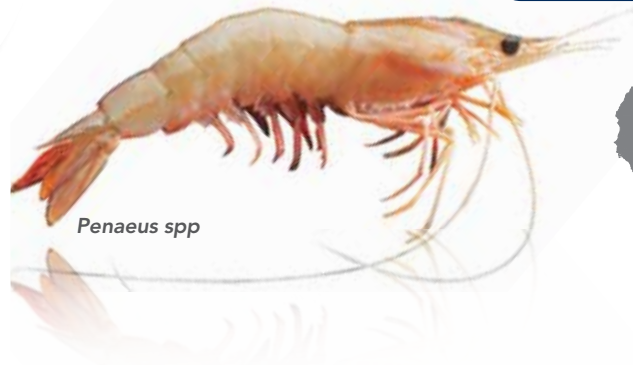


Description produit	Conditionnement	Calibre	Description UVC	Nombre d'UVC par colis	
Frais					DLC
OSO [®] crevettes bio cuites fraîches entières 	Boîte polystyrène traditionnelle	20/30 30/40 40/60 60/80	2 Kg	1	5 jours à réception client
OSO [®] crevettes bio cuites fraîches entières 	Barquette Sous Atmosphère Protectrice Libre Service	40/50	900g	3	7 jours à réception client
		40/60	140g	6	
OSO [®] crevettes bio cuites fraîches décortiquées 	Barquette Sous Atmosphère Protectrice Libre Service	30/40 40/60 60/80	100g	6	
	Barquette Sous Atmosphère Protectrice	30/40 40/60 60/80	500g	2	
Surgelé					DLUO
OSO [®] , crevettes bio crues congelées entières 	Etui carton Libre Service	15/20	800g (16 pièces)	10	24 mois à partir de la date de congélation
		30/35	800g (26 pièces)	10	
		40/60	320g (16 pièces)	15	
OSO [®] , crevettes bio crues congelées format bikini (semi-décortiquées)	Etui carton Libre Service	30/40	320g (12 pièces)	15	
		25/30	800g (24 pièces)	10	
OSO [®] , crevettes bio crues congelées format brochettes	Etui carton Libre Service	40/50	320g (8 pièces)	12	

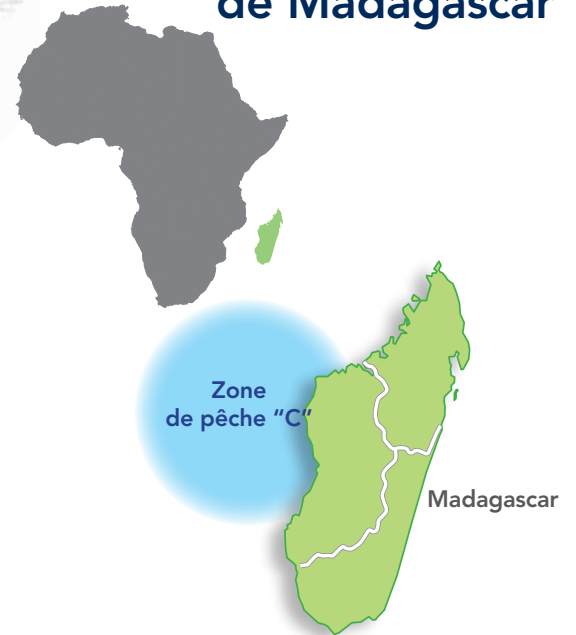




OSO[®], les Gambas sauvages de Madagascar



Penaeus spp



- > Une démarche de Pêche Responsable et de protection des ressources via des partenariats avec des centres de recherche pour progresser en matière de TED (Turtle Exclusion Device), de technologie à faible impact environnemental (Polyfoils OSO) ou encore de BRD (By-Catch Reduction Device) pour la réduction des captures annexes.
- > Une Congélation Unique en Saumure IQF
- > Une Pêche Saisonnière de Mars à Novembre dans le canal du Mozambique
- > Une production Exclusivement sur commande & Limitée



Bateau de pêche à Madagascar



Seafood Gastronomy
www.rno.fr



OSO[®], les Gambas sauvages de Madagascar



Description produit	Conditionnement	Calibre	Description UVC	Nombre d'UVC par colis	DLUO
OSO [®] crevettes bio crues congelées entières	Etui carton libre service	20/30	320g (10 pièces)	30	24 mois à partir de la date de congélation
		40/60	320g (16 pièces)	15	

> Autres disponibilités

- Des calibres pouvant aller jusqu'à U5

> Commandes à passer avant mars

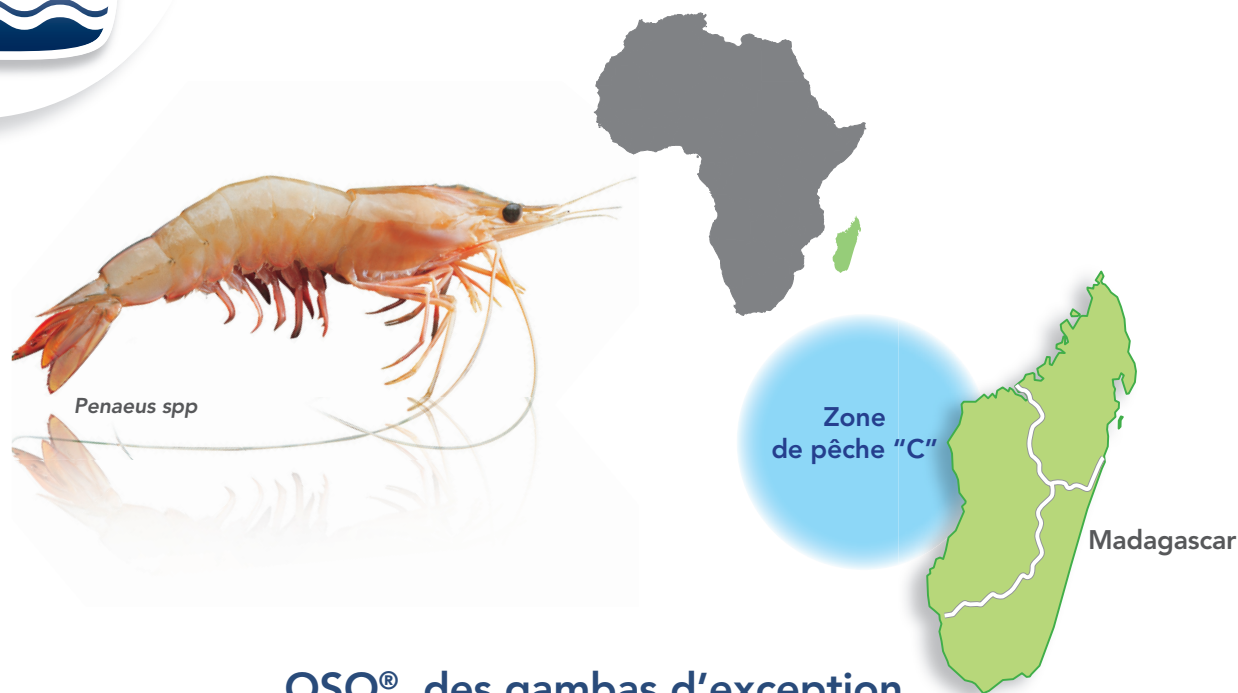
> Pêche de Mars à Novembre



Seafood Gastronomy
www.rno.fr



OSO[®], la Gambas Sauvage de Madagascar



OSO[®], des gambas d'exception

- > Une démarche de Pêche Responsable et de protection des ressources via des partenariats avec des centres de recherche pour progresser en matière de TED (Turtle Exclusion Device), de technologie à faible impact environnemental (Polyfoils OSO) ou encore de BRD (By-Catch Reduction Device) pour la réduction des captures annexes.
- > Une Pêche Saisonnière de Mars à Novembre dans le canal du Mozambique
- > Une production exclusive et limitée



Seafood Gastronomy
www.rno.fr



OSO® le Bar et la Dorade Royale Bio du Golfe de Corinthe



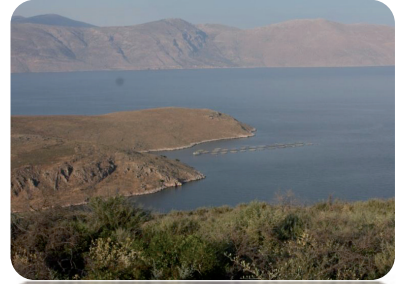
Sparus aurata



Dicentrarchus labrax



Baie de Galaxidi



OSO®, des poissons d'exception

> Un site extrêmement riche par sa préservation

Des eaux d'élevage limpides

Aucune pollution, biodiversité préservée

> Un site exceptionnel

Des eaux profondes, avec de forts courants, pour des poissons nageurs et équilibrés

> Des conditions d'élevage au plus près des conditions de vies naturelles

Une faible densité d'élevage, respectueuse du bien-être animal

Alimentation maîtrisée, pour des poissons pauvres en gras

Nourriture sans OGM et sans farines animales d'origine terrestre



> Un contrôle par des organismes officiels indépendants

justifiant du mode d'élevage biologique

> Une sélection manuelle des plus beaux poissons

- Robe brillante
- Chair blanche et ferme après cuisson
- Texture délicate et fondante
- Goût finement iodé et équilibré
- Belle forme

Grâce à ce cadre naturel optimal, nos poissons Bio OSO® sont de qualité exceptionnelle.



Seafood Gastronomy





www.rno.fr

*Nourri sans OGM (<0,9%) conformément à la réglementation relative à la production biologique.



OSO® le Bar et la Dorade Royale Bio du Golfe de Corinthe



Description produit	Conditionnement	Calibre	Description UVC	DLC
OSO® bar Bio entier 	Boîte polystyrène traditionnelle	300/400 400/600 600/800	10 poissons	12 jours après conditionnement
OSO® dorade royale Bio entière 	Boîte polystyrène traditionnelle	300/400 400/600 600/800	10 poissons	
OSO®, filets de bar Bio 	Boîte polystyrène traditionnelle	300/400 400/600 600/800	20 filets	4 jours à réception minimum garanti
	Barquette plastique recyclable, sous atmosphère protectrice	400/600	20 filets	
	Barquette sous atmosphère protectrice Libre Service	400/600	Minimum 200g (2 filets) 6 barquettes par colis	
OSO®, filets de dorade royale Bio 	Boîte polystyrène traditionnelle	300/400 400/600 600/800	20 filets	4 jours à réception minimum garanti
	Barquette plastique recyclable, sous atmosphère protectrice	400/600	20 filets	
	Barquette sous atmosphère protectrice Libre Service	400/600	Minimum 200g (2 filets) 6 barquettes par colis	

Disponibles toute l'année



Seafood Gastronomy
www.rno.fr



OSO® les Moules Bio de Pénestin



> Un site protégé et exceptionnel

Élevage français, dans la presqu'île de Pénestin : site classé en zone A, bon état écologique = condition indispensable à la certification bio

Des eaux d'élevage propres, régulièrement contrôlées

> Une attention particulière apportée aux moules

Respect de la saisonnalité

Sélection manuelle des plus belles moules

Faible densité sur les bouchots : 25 kg/pieu

> Grâce à des conditions d'élevage optimum, les moules bio OSO présentent

Un taux de chair de 27% minimum

110 pièces/kg maximum

Un goût fin et délicat

> Disponibles de juin à octobre

Conditionnement : sacs en toile de jute pour préserver la qualité

> 15 kg

> 5 kg

> 2 kg



Seafood Gastronomy
www.rno.fr