



Le Bar et la Dorade Royale Bio du Golfe de Corinthe



*La marque des Produits de la Mer
Durables et Responsables*





Le Bar et la Dorade Royale Bio du Golfe de Corinthe



Une alimentation
garantie sans OGM,
sans hormones et
sans farines animales
terrestres : condition
indispensable à la certification

AB



Un site d'élevage exceptionnellement riche par sa préservation et sa biodiversité

Des eaux d'élevage limpides et profondes avec de forts courants,
pour des poissons nageurs non gras



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

Une sélection manuelle des plus beaux poissons.

Un soin manuel apporté aux poissons (grattage, filetage etc. à la demande)

Une chair blanche et ferme après cuisson.

Une texture délicate et fondante. Un goût finement iodé et équilibré

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

Un site préservé,
vierge de
toute pollution,
dans la baie
de Galaxidi



Découvrez nos recettes saines et gourmandes!

Dorade Royale BIO aux petits légumes pour 4 personnes :

4 dorades royales Bio OSO de 300/400g
chacune préalablement vidée

et grattée par votre poissonnier

4 tomates

2 oignons

2 poivrons

800g de pommes de terre coupées
en fines rondelles

1 cuillère à soupe de coriandre ciselée

Sel, poivre

Préparation :

- Préchauffer votre four à 210°C, thermostat 7
- Couper en lamelles l'oignon, les tomates et les poivrons et les faire revenir 10 minutes dans une casserole.
- Mettre l'oignon, les tomates, les poivrons cuits et les rondelles de pommes de terre autour des dorades dans un plat allant au four.
- Saler, poivrer
- Enfourner 30 minutes.
- Saupoudrer de coriandre et servir.





Le bio...

Un élevage en harmonie avec la nature, un respect de l'animal

Un choix crucial de l'environnement : des sites obligatoirement préservés, suivis, de l'eau propre : des sites tout simpleme adaptés aux espèces

"Mieux vaut prévenir que guérir": attention particulière à la santé des animaux pour éviter toute maladie, et toute utilisation d'antibiotiques et produits chimiques

Une maîtrise absolue des paramètres d'élevage

Un respect des besoins physiologiques de l'animal, pour un meilleur bien-être (faible densité d'élevage, espaces protégés)

Une alimentation garantie **SANS UTILISATION D'OGM, SANS hormones :** condition indispensable

Si les conditions sont réunies : procédure de certification AB

Un élevage de qualité implique des produits de qualité, visuellement et gustativement.

- Une réglementation stricte, vérifiée par des organismes certificateurs officiels indépendants
- Un logo officiel Agriculture Biologique, synonyme d'une certification validée à toutes les étapes du produit
- Une traçabilité contrôlée



Parce que la nature fixe les standards

R&O
SEAFOOD GASTRONOMY

1, avenue des Savoies - PLA 358 - F.94150 RUNGIS CEDEX - FRANCE

Tél. : +33 1 45 12 71 00 - Fax : +33 1 45 12 70 19

e-mail : contact@rno.fr - www.rno.fr