



# OSO, la Gambas Bio de Madagascar



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





## La Gambas Bio de Madagascar



Des Gambas certifiées  
Agriculture Biologique.  
Le principe?  
Une production soucieuse  
de l'environnement  
et du bien-être animal



Une faible densité d'élevage pour une qualité optimale  
(entre 5 et 8 gambas/m<sup>2</sup> contre plus de 100 gambas en élevage intensif).




Une alimentation naturelle certifiée Bio, garantie sans OGM,  
sans farines d'animaux d'origine terrestre et sans hormones.

Une attention particulière apportée à la santé des animaux :  
pas d'utilisation d'antibiotiques, ni produits chimiques.

Un élevage en harmonie avec la Nature mais aussi avec les Hommes :  
Gambas écologiques. Un élevage intégré dans l'écosystème :  
respect de la mangrove et de la faune.

Gambas éthiques. Un projet certifié ETI (Ethical Trading Initiative),  
intégré au développement social et culturel des populations de Madagascar.

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




Un site préservé,  
vierge de  
toute pollution,  
au pied  
du Parc National  
des Tsingy  
de l'Ankarana



**Découvrez nos recettes saines et gourmandes!**

**Une idée de recette gourmande et exotique :  
Cari de Gambas à la créole  
Pour 4 personnes**

- 
- 900g de Gambas OSO-BIO entières crues
  - 2 oignons émincés
  - 2 gros piments
  - 6 belles tomates coupées en dés
  - 4 gousses d'ail
  - 1 morceau de gingembre écrasé
  - 1 cc de curcuma
  - Thym, coriandre fraîche, sel, poivre



**Préparation :**

- Décortiquez les gambas et rincez-les.
- Faites revenir les oignons émincés et le gingembre écrasé dans une sauteuse avec de l'huile.
- Ajoutez les dés de tomate et le curcuma.
- Ajoutez le thym, couvrir et laisser mijoter à feu doux.
- Lorsque les tomates sont bien cuites ajoutez les gambas et bien mélangez le tout pour qu'elles s'imprègnent de la sauce.
- Ajoutez un verre d'eau et laisser mijoter le tout 10mn jusqu'à ce que les gambas soient d'une belle couleur rouge orangée.
- Ajoutez quelques feuilles de coriandre fraîche en fin de cuisson.
- Servir bien chaud avec du riz blanc.



## 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 simplem 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.madagascar-gambas.com - www.rno.fr