



La Gambas de France Vivante

L'Excellence du savoir-faire



Découvrez **OSO®**, la **Gambas Vivante**, *Penaeus japonicus* appelée aussi **crevette impériale**, 100% française où elle grandit au rythme des marées dans les claires ostréicoles, en faible densité, ce qui confère à notre gambas sont corps tigré et sa queue aux reflets bleutés.

Élevée par des ostréiculteurs partenaires, **OSO®** la Gambas vivante incarne savoir-faire aquacole et expertise maritime pour vous offrir une **expérience gastronomique unique**.



Les + produit

- Chair fine, ferme et délicatement iodée
- Alimentation sans antibiotique ni additif qui lui confère cette couleur translucide
- Vendue vivante grâce à une technique spécifique de conditionnement et d'expédition
- Une durée de vie de 48h après expédition et un taux de survie moyen de 80%
- Triée et calibrée à la main

Calibres disponibles :

- 20/30
- 30/40
- 40/60

