



OASI GARGA MELLE

SAPORI DEL MARE DAL
PARCO DEL GARGANO



URIAS - *Ostrea edulis*
ostriche piatte, flat oysters

DIOMEDEA - *Crassostrea gigas*
ostriche concave, cupped oysters

FRUTTI DI MARE
Shellfish

Modiolus barbatus, Venus verrucosa, Ruditapes semidecussatus
o Tapes philippinarum, Murex trunculus
Mytilus galloprovincialis, Callista chione



ALL'OASI GARGAMELLE...

→ i molluschi e i crostacei sono stress-free in 32 ha.

Le acque di allevamento sono microbiologicamente conformi alle direttive comunitarie per classe A e non c'è bisogno di inviare i molluschi ai centri di depurazione.

→ non insistono insediamenti inquinanti.

L'Oasi Gargamelle è immersa nel Parco Nazionale del Gargano, rinomato per la sua ricca biodiversità.

→ i tempi di trasporto e stoccaggio sono ridotti al minimo

rispetto ad altre attività simili, perché il sito di allevamento è a pochi metri dal centro di confezionamento.

→ i frutti del mare acquisiscono sapori unici.

Grazie all'utilizzo di acque di allevamento con salinità differente si ottiene la caratterizzazione distintiva della parte edibile.



Non solo qualità e monitoraggio sanitario dei molluschi ma anche cura del confezionamento, personalizzazione e attenzione alla logistica sono gli assets su cui investiamo per offrire un servizio di completa partnership ai nostri clienti con sede in Italia e all'estero.

→ sicurezza e qualità:

Monitoraggio sanitario a cura di ASL-FG con prove di laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata.

→ controllo igienico sanitario:

secondo il metodo HACCP con prove di verifica presso laboratori autorizzati.

AT THE GARGAMELLE OASIS...

→ shellfish are stress free within the 32 hectares park.

The breeding water is compliant with EU regulations for class "A" on a microbiological level and thus the mollusks need not be sent to a purification center.

→ area pollution is minimal.

Gargamelle Oasis is within the Parco del Gargano, the Italian National Park with a very rich biodiversity.

→ **transport and storage** times are reduced to a minimum, as compared to the competition, since the breeding area is just a few meters away from the packaging center.

→ the seafood takes on unique flavors.

Thanks to the use of breeding water with several different levels of salinity, the edible portions take on distinct characteristics.



We offer not only high quality products and health inspections for our shellfish, but also great care in packaging, personalization, and attention to logistics. Our investment in these assets allows us to offer true partnerships with our clients, both in Italy and abroad.

→ **food safety and quality**: monitoring provided by ASL-FG with lab work from the Experimental Zooprophyllactic Institute of Apulia and Basilicata.

→ **inspection**: health inspections performed with the HACCP method with verification tests from authorized labs.



GARGAMELLE S.R.L.

www.oasigargamelle.it

info@oasigargamelle.it

Sede legale

via Bari 2c - 71010 Cagnano Varano (FG)

Sede operativa

Contrada Lungo Lago - 71010 Ischitella (FG)

C.F. e P.IVA IT03651070710

CSM ITB763R

Tel 0039 334 9135 642

Tel 0039 320 6063 100

Fax 0039 0884 305110

www.facebook.com/oasigargamelle



Prenotazione visite / For visiting us: info@oasigargamelle.it