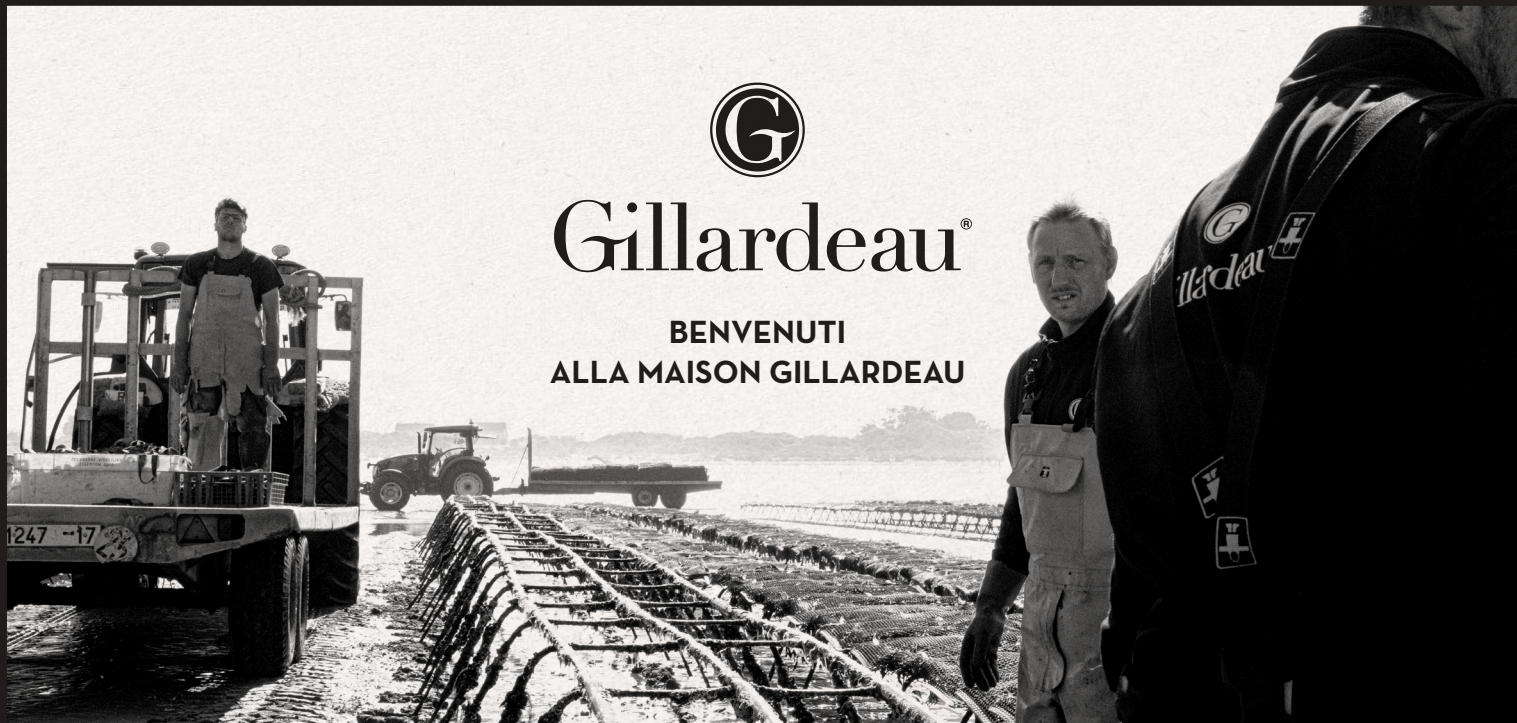
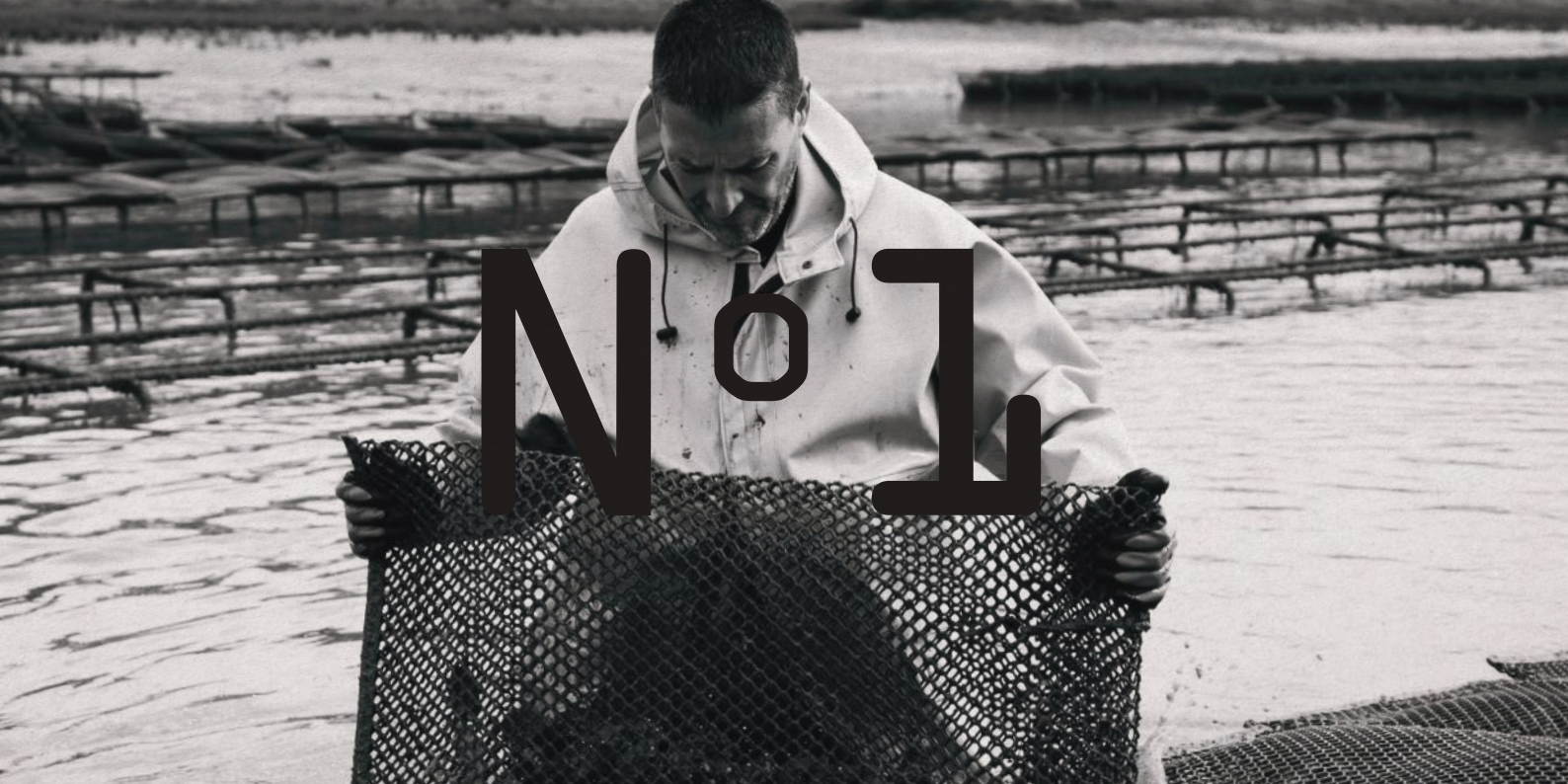




Gillardeau®

**BENVENUTI
ALLA MAISON GILLARDEAU**





No 1

Us
Noi

The Gillardeau family has been breeding oysters since 1898, located on the French Atlantic coast, at the foot of the island of Oléron in the Charente-Maritime. For over a century, our priority has been to produce high-quality oysters, the result of four years of care and attention. Today, our company is a global leader in premium oysters and food safety, with products served on the finest tables in France, Europe, and around the world. Gillardeau® is now a registered trademark, and 250 passionate employees work daily to produce and distribute exceptional oysters worldwide.

La famiglia Gillardeau alleva ostriche dal 1898. Si trova sulla costa atlantica francese, ai piedi dell'isola di Oléron, nella Charente-Maritime. Da oltre un secolo, la nostra priorità è produrre ostriche di alta qualità, frutto di quattro anni di cura e attenzione. Oggi la nostra azienda è un leader mondiale nel settore delle ostriche di pregio e della sicurezza alimentare, con prodotti presenti sulle più rinomate tavole di Francia, d'Europa e del mondo. Gillardeau è oggi un marchio registrato. 250 dipendenti appassionati lavorano ogni giorno per produrre e distribuire ostriche d'eccezione in tutto il mondo.

No 2



L'Ostrica Gillardeau®

The Gillardeau® oyster stands out for its generous, round shape, bringing true elegance to your plates. When opened, it reveals plump flesh that fills the entire shell, along with a particularly well-developed muscle. The unique, refined structure of a Gillardeau oyster delivers a distinctive taste: firm and flavorful with a harmonious salinity and the incomparable crunch of its muscle.

L'Ostrica Gillardeau® si distingue per la sua forma generosa e rotonda – e abbellirà i vostri piatti. All'apertura rivela una polpa piena, che riempie completamente il guscio, accompagnata da un muscolo particolarmente sviluppato. Questa struttura unica offre un gusto distintivo: un'ostrica soda e saporita, con una salinità armoniosa e l'inconfondibile croccantezza del muscolo.

La Spéciale Gillardeau® is the flagship product of the Maison, representing 125 years of expertise. We cultivate “creuse” oysters, scientifically known as Magallana Gigas, during 3 to 4 years in carefully selected marine parks rich in natural resources. They grow in rhythm with the seasons and tides. Our teams work day and night, especially during low tide, to uphold the strict standards we have established for our production.

Le Ostriche Speciali Gillardeau sono il prodotto di punta della Maison, e rappresentano il savoir-faire accumulato in 125 anni di attività. Alleviamo ostriche dette “cave”, dal nome scientifico Magallana gigas, per un periodo di 3 o 4 anni, in parchi marini scelti per la loro ricchezza naturale. Esse si sviluppano seguendo il ritmo delle stagioni e delle maree. I nostri team lavorano giorno e notte, in particolare durante le basse maree, per rispettare i rigorosi standard che abbiamo stabilito per la nostra produzione.

The production
La produzione

№ 3



RELEVÉ DES TEMPÉRATURES DES BASSINS DE: Mai.

**Quality
and hygiene**
*Qualità
ed igiene*

From breeding to packaging, excellence is our core value. We implement rigorous quality controls to ensure a perfect and consistent oyster. In addition to French sanitary standards, we conduct analyses on every batch to detect viruses and bacteria. With our extensive experience in exportation, we comply with the specific sanitary requirements of each country's authorities.

Dall'allevamento al confezionamento, l'esigenza è il nostro valore fondamentale. Appliciamo rigorosi controlli di qualità per garantire un'ostrica perfetta e costante. Oltre alle norme sanitarie francesi, effettuiamo analisi su ogni lotto per individuare virus e batteri. Forte della nostra esperienza nell'esportazione, la nostra azienda rispetta le specifiche normative sanitarie richieste dalle autorità di ciascun paese.

The Gillardeau® brand is renowned worldwide and instantly recognizable, thanks to its laser engraving. In 2014, the Maison equipped its packaging lines with a laser and began engraving each oyster with the House logo. A “G” is visible on the lower shell. Originally introduced to combat counterfeiting, the engraving has now become a mark of quality.

Il marchio Gillardeau® è celebre in tutto il mondo e si distingue immediatamente per la sua raffinata incisione laser. Nel 2014, la Maison ha dotato le proprie linee di confezionamento di un laser e ha iniziato a incidere ogni ostrica con il logo della Maison. Una “G” è visibile sulla conchiglia inferiore. Inizialmente introdotta per contrastare la contraffazione, l’incisione è oggi diventata un marchio di qualità.

**Engrave to
stay unique**
*Incidere per
rimanere unici*

No 5





No 6

**Logistics
and support**

*Logistica
e assistenza*

Our multilingual sales team is at your disposal to assist with your requests, with a dedicated export team managing all export procedures: quotes, formalities and sanitary regulations, coordination with air freight forwarders, etc. Don't hesitate to contact us for any information or specific request.

Il nostro team commerciale multilingue è a vostra disposizione per rispondere a qualsiasi richiesta, con un reparto dedicato all'export che gestisce tutte le pratiche di esportazione: preventivi, formalità e normative sanitarie, contatti con gli spedizionieri aerei, ecc. Non esitate a contattarci per qualsiasi informazione o richiesta specifica.

Office +33 (0)5 46 85 03 84	WhatsApp +33 (0)6 79 62 17 16	E-mail administration@gillardeau.fr
--------------------------------	----------------------------------	--

1898

**Year the
Gillardeau
family started
oyster
breeding**

Inizio
dell'ostricoltura
da parte
della famiglia
Gillardeau

1%

**of oysters
worldwide meet
Gillardeau's
premium
quality**

ostriche di
fama mondiale
che rispettano
gli standard
Gillardeau

100%

**Hand-graded
and selected
for quality**

Selezionate
e scelte
a mano

4+

**years to grow
a Gillardeau
oyster to
perfection**

anni per
far crescere
un'ostrica
Gillardeau
perfetta



6

sizes: calibri:
from No. 6 dal n. 6
(the smallest) (il più piccolo)
to No. 0 al n. 0
(the largest) (il più grande)

50+

countries where Paesi verso
millions of oysters i quali vengono
are exported esportati milioni di
each year ostriche ogni anno

100%

Natural water Filtrazione naturale
filtration, dell'acqua al 100% da
supporting parte delle ostriche,
local marine a beneficio degli
ecosystems ecosistemi marini

24/48h

Gillardeau Le ostriche
oysters Gillardeau
delivered vengono
anywhere in consegnate
the world in tutto il mondo





Gillardeau®

Baie de Sinche
17560 Bourcefranc-le-Chapus
France

WhatsApp +33 (0)6 79 62 17 16
Office +33 (0)5 46 85 03 84
administration@gillardeau.fr

maisongillardeau.fr

@ maison_gillardeau