

CONSEILS D'UTILISATION

A consommer seule ou saupoudrer sur vos plats.
Sur des tartines, sur des omelettes ou autres plats chauds. Ou sur des salades, smoothies ou encore dans un yaourt.

De préférence au petit déjeuner et déjeuner.
Il est conseillé de commencer la cure avec une demi-cuillère à café par jour, puis une cuillère au bout de 3 jours, pour s'accommoder en douceur du pouvoir antioxydant sur le transit intestinal.

Ne pas faire cuire.

CONTACT

CHEMIN DE LABATUT - 1^{ERE} À DROITE
33520 BRUGES

www.lafermedelorvert.fr

contact@lafermedelorvert.fr
TÉL. 07 71 79 49 07 - 06 86 65 53 85



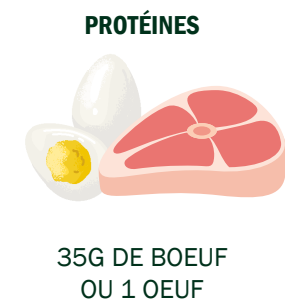
 **FERME**
DE L'OR VERT
Spiruline Bordelaise

LA SPIRULINE, CE SUPERALIMENT QUI NE CESSE DE SÉDUIRE.

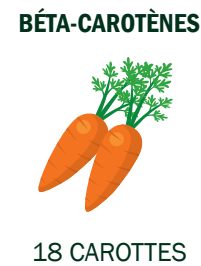
L'alimentation est au cœur des préoccupations d'un nombre grandissant de consommateurs. Scandales alimentaires, crise sanitaire, problèmes d'approvisionnement, sécurité alimentaire, autant d'évènements ont éveillé les consciences des consommateurs. Les produits locaux sont désormais fortement plébiscités, pour la qualité et la grande transparence offertes par leurs producteurs.

ALIMENT HAUTEMENT NUTRITIF

Apparue il y a plus de 3,5 milliards d'années, la spiruline nourrit les hommes en leur offrant de nombreux nutriments et vitamines. La présence de tous les acides aminés et la grande concentration de fer et de vitamines font de la spiruline un superaliment. Elle est d'ailleurs la seule source connue de phycocyanine sur Terre. En aliment ou en complément ponctuel, la spiruline comble un grand nombre de besoins quotidiens.



3 JOURS DE SPIRULINE



LES BIENFAITS NOTABLES



AMÉLIORE :

- L'ENDURANCE ET LA RÉSISTANCE À L'EFFORT
- LA CONCENTRATION
- LE SOMMEIL

RÉGULE :

- LE TAUX DE CHOLÉSTÉROL
- LE TRANSIT INTESTINAL

STIMULE :

- LE SYSTÈME IMMUNITAIRE

SOULAGE :

- LES DOULEURS LIÉES A L'ARTHROSE

SENSATIONS :

DE CALME ET DE BIEN-ÊTRE

NOS VALEURS, NOS MÉTHODES

A la ferme de l'Or Vert, nous portons une attention particulière à la qualité de notre spiruline et de son environnement.

Culture raisonnée et récolte artisanale

Nous la cultivons dans les meilleures conditions possibles grâce à une eau filtrée débarrassée des contaminants comme le chlore. La récolte se déroule en salle blanche qui garantit une grande hygiène et une qualité optimale de nos brindilles de spiruline.



Qualité gustative et nutritionnelle

Le séchage est réalisé à basse température dans une étuve professionnelle. Les qualités nutritionnelles sont ainsi préservées. Le temps de séchage est adapté à chacune des récoltes pour obtenir une spiruline au goût très doux. Nos brindilles de spiruline sont très fines et croquantes et accompagnent à merveille tous les mets.

Nous sommes contrôlés par ECOCERT selon le référentiel pour la production écologique de micro algues d'eau douce ou saumâtre terrestre.



La spiruline s'invite de plus en plus dans nos assiettes. Nous avons à cœur d'offrir la meilleure spiruline à nos clients. Nous vous invitons à nous contacter pour obtenir notre offre tarifaire.