

SPIRULINE DES MONTS D'ARDÈCHE



Souvent confondue avec les algues marines, la spiruline peut être classée dans les micro-algues d'eau douce. Présente sur terre depuis plus de 3,5 milliards d'années, c'est l'un des aliments les plus complets connus à ce jour, avec un nombre impressionnant de nutriments et micronutriments biodisponibles et assimilables.

Extraordinairement riche en protéines (65% de son poids), elle offre une palette unique de vitamines, minéraux, enzymes et antioxydants. La synergie entre tous ces nutriments et leur équilibre parfait, font de la spiruline un aliment aux vertus nutritionnelles uniques. Associée à une alimentation variée et équilibrée, la consommation de 3 à 5 g de spiruline sèche par jour nourrit en profondeur les cellules du corps, participe au rééquilibrage alimentaire, détoxifie l'organisme et renforce les défenses naturelles par ses propriétés anti oxydantes.

Trop souvent présentée comme un complément alimentaire, c'est saupoudrée sur les aliments du quotidien, ou intégrée dans des recettes crues, qu'elle trouve sa place sur notre table et nous délivre tous ses bienfaits. Ce n'est pas pour rien si de plus en plus de grands chefs l'intègrent à des recettes toujours plus créatives et audacieuses !

C'est au cœur de l'Ardèche Verte, dans un minuscule hameau, que la Spiruline des Monts d'Ardèche a trouvé sa place dans un environnement sain, loin des pollutions. Bien abritée sous une serre qui lui procure naturellement la lumière et la chaleur dont elle a besoin, elle se développe, dans des bassins de faible profondeur. L'astucieux système de récolte « en circuit fermé » fait de la spiruline une production exceptionnellement riche en protéines, sur une surface réduite, et avec une très faible consommation d'eau !

Récoltée à la main, elle est ensuite filtrée, pressée, puis déshydratée à basse température pour préserver tous ses précieux nutriments.

Contact

Pascal POSSETY
Mazabrard
07320 Saint-Jeure-d'Andaure
0475080576
www.ardeche-spiruline.com

Informations légales

Création : 2018
SIRET : 34463211200076
NAF : 0322Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Gamme

Nous proposons de la spiruline en brindilles conditionnée en sachet de 100g et de la spiruline en comprimés purs sans additif ni liant, compactés à froid, conditionnée en sachet de 100g.

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- Plaisir Bio, 07320 Saint Agrève
- Le cabas de Steph', 07270 Lamastre
- Nature et Terroir, 43400 Le Chambon/Lignon
- La Maison de l'Ail, 43190 St Bonnet le Froid
- La Main Paysanne, 07100 Annonay
- BioMonde, 07430 Davézieux

Sur internet

<http://ardeche-spiruline.com/boutique/>

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- distance maxi 50km Franco à 200€

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- de 15h à 19h
- le mercredi

Actualité

Après l'installation de notre production, cette année a vu la mise en place de notre réseau de partenaires : boutiques de produits du terroir, magasins bio, ... Mais notre spiruline a également trouvé sa place au menu de grand chefs : Florian Descours, La Boria, à Privas (07) et Régis Marcon à Saint Bonnet le Froid (43). Et pour les gourmands, cette année verra naître une gamme de glaces délicatement dynamisées à la spiruline, chez Jérémie Runel, chef givré de La Fabrique Givrée, à Tournon-sur-Rhône (07). Une intégration réussie pour la première spiruline ardéchoise !