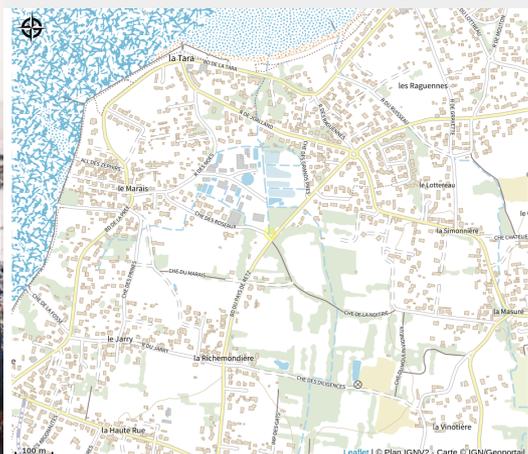


Spiruline de Retz et Algues de Retz



Crédit photo : (DR)



Découvrez la production de la Spiruline de Retz et la récolte des Algues de Retz à La Plaine-sur-Mer.

Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

La Ferme des Roseaux à la Plaine-sur-Mer a été créée par Hugo et Marion en 2016. Une ferme éco-responsable au bord de l'océan. Hugo et Marion assurent de A à Z le suivi des produits à La Ferme des Roseaux et allient leurs compétences pour vous proposer des produits de qualité et vous transmettre leur passion en toute transparence. La Spiruline de Retz C'est dans cet environnement préservé, baigné de soleil et d'air marin, que la Spiruline de Retz s'épanouit. Marion et Hugo, artisans engagés, cultivent leur spiruline paysanne française dans la serre en bassins extérieurs, sans pesticides, sans fongicide ni insecticide. Elle est séchée à basse température pour vous proposer un produit facilement consommable dans votre alimentation. Les Algues de Retz Pêcheur à pied professionnel, Hugo récolte localement des algues marines, laitue de mer, ao-nori, haricot de mer, dulse..., au gré des marées et dans le respect des pratiques durables. Une fois déshydratées, elles pourront agrémenter toutes vos recettes : omelettes, tartares d'algues, marinades, purées de légumes, salades, crudités, court-bouillon... une jolie note fraîche et iodée dans vos assiettes !  Les valeurs de la Spiruline de Retz et Algues de Retz les circuits courts une entreprise à taille humaine respect de l'environnement adhérents à la Fédération des Spiruliniers de France Visite gratuite à La Ferme des Roseaux La Ferme des Roseaux, ouvre ses portes aux visiteurs. Vous y découvrirez les secrets de la culture artisanale et les bienfaits de cette algue extraordinaire. Un voyage gustatif et pédagogique, pour une alimentation saine et responsable.  Venez visiter gratuitement la ferme à taille humaine et retrouver l'ensemble des produits Spiruline et Algues de Retz dans la boutique lors des horaires d'ouverture. Visite de groupe sur réservation (minimum 10 personnes) avec ou sans dégustation.  Saviez-vous que... La spiruline est classée comme super-aliment par l'OMS. Elle est riche en protéine, sels minéraux (fer, calcium, magnésium...) et elle contient aussi tous les acides aminés essentiels, des antioxydants puissants (bêta-carotène, chlorophylle, phycocyanine) et de nombreuses vitamines (A, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12...). L'établissement La Ferme des Roseaux fait partie des producteurs locaux de La Plaine-sur-Mer , présentés par l'Office de Tourisme Destination Pornic

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

SARL LA FERME DES ROSEAUX
2 Chemin des roseaux
44770 LA PLAINE-SUR-MER
contact@spiruline-de-retz.fr
<http://www.spiruline-de-retz.fr>