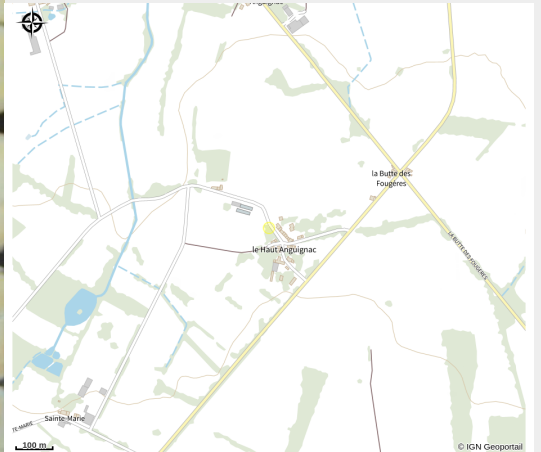


DANA SPIRULINA



Crédit photo : (danaspirulina)



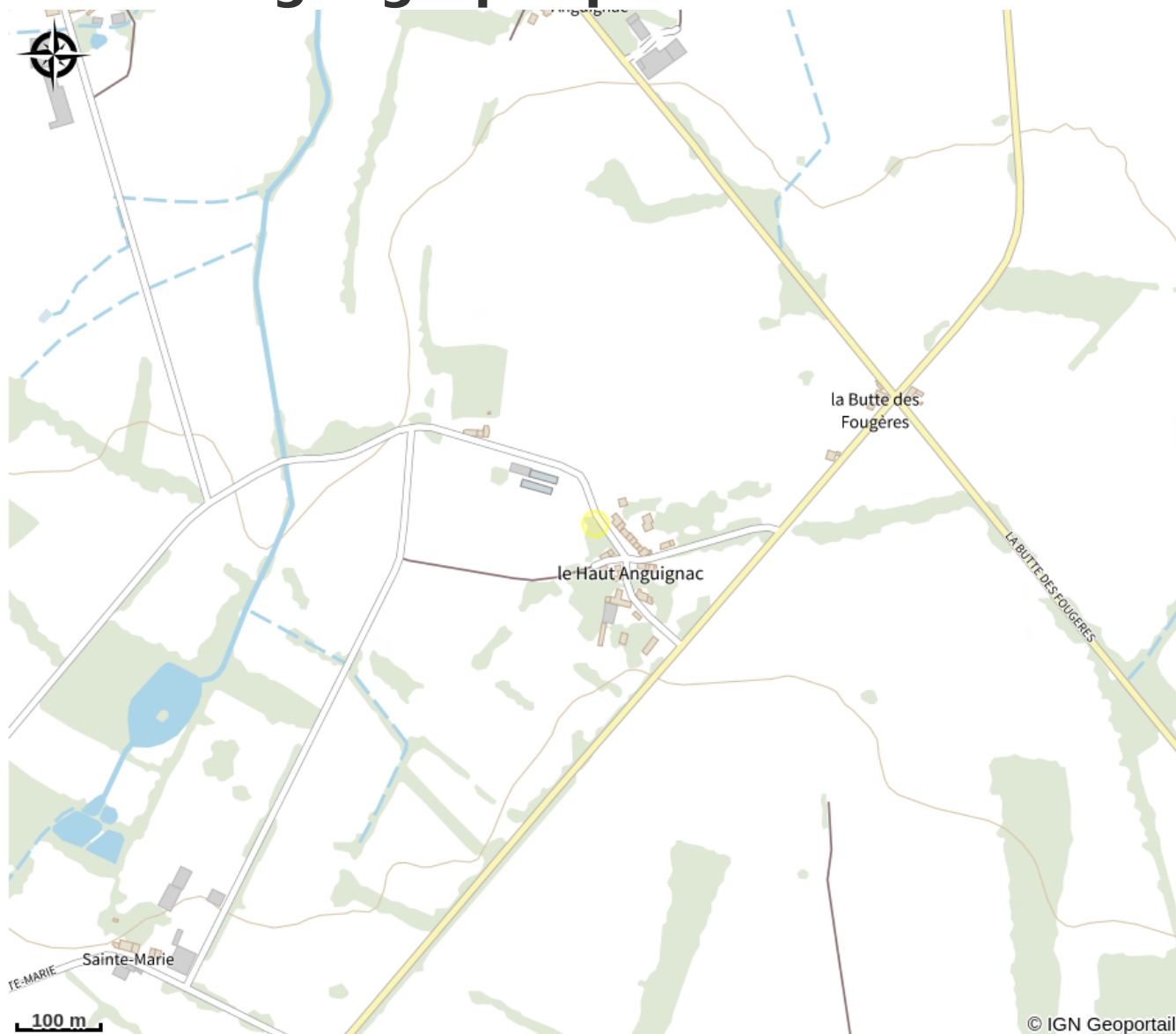
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Dana Spirulina est une exploitation agricole familiale locale, productrice de spiruline paysanne, pure, naturelle et crue pour vous donner énergie, vitalité et récupération. Venez visiter notre ferme et découvrir l'aliment le plus complet de la planète. Cette petite cyanobactérie vieille de 3,5 milliards d'années vous apporte protéines, vitamines, minéraux, fer et antioxydants. Sa culture respecte l'environnement par sa faible consommation d'eau et nos bassins sont uniquement chauffés par le soleil. Notre spiruline est garantie sans additif, conservateur ou agglomérant et produite sans fongicide, pesticide, herbicide ou OGM. Le séchage s'effectue à basse température, sans atomisation ni irradiation pour vous fournir un aliment de qualité pour 2 ans en sachets scellés.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

14 le haut Anguignac

44290 CONQUEREUIL

suzanne@dana-spirulina.fr

<http://www.dana-spirulina.fr>