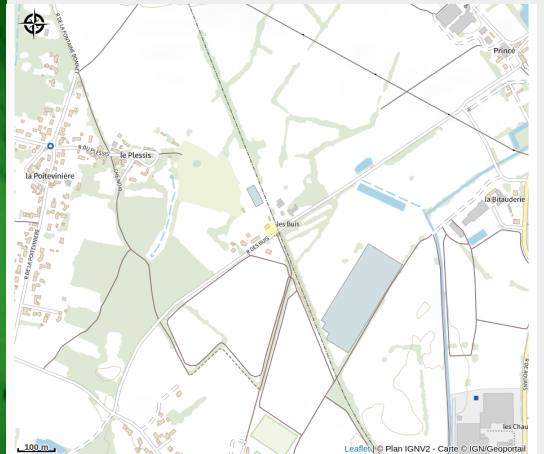


La cabane à Spiruline - Finca



Crédit photo : La cabane à Spiruline - Finca_2 (DR)



La Cabane à Spiruline : Un voyage au cœur d'une micro-algue extraordinaire à Chaumes-en-Retz.

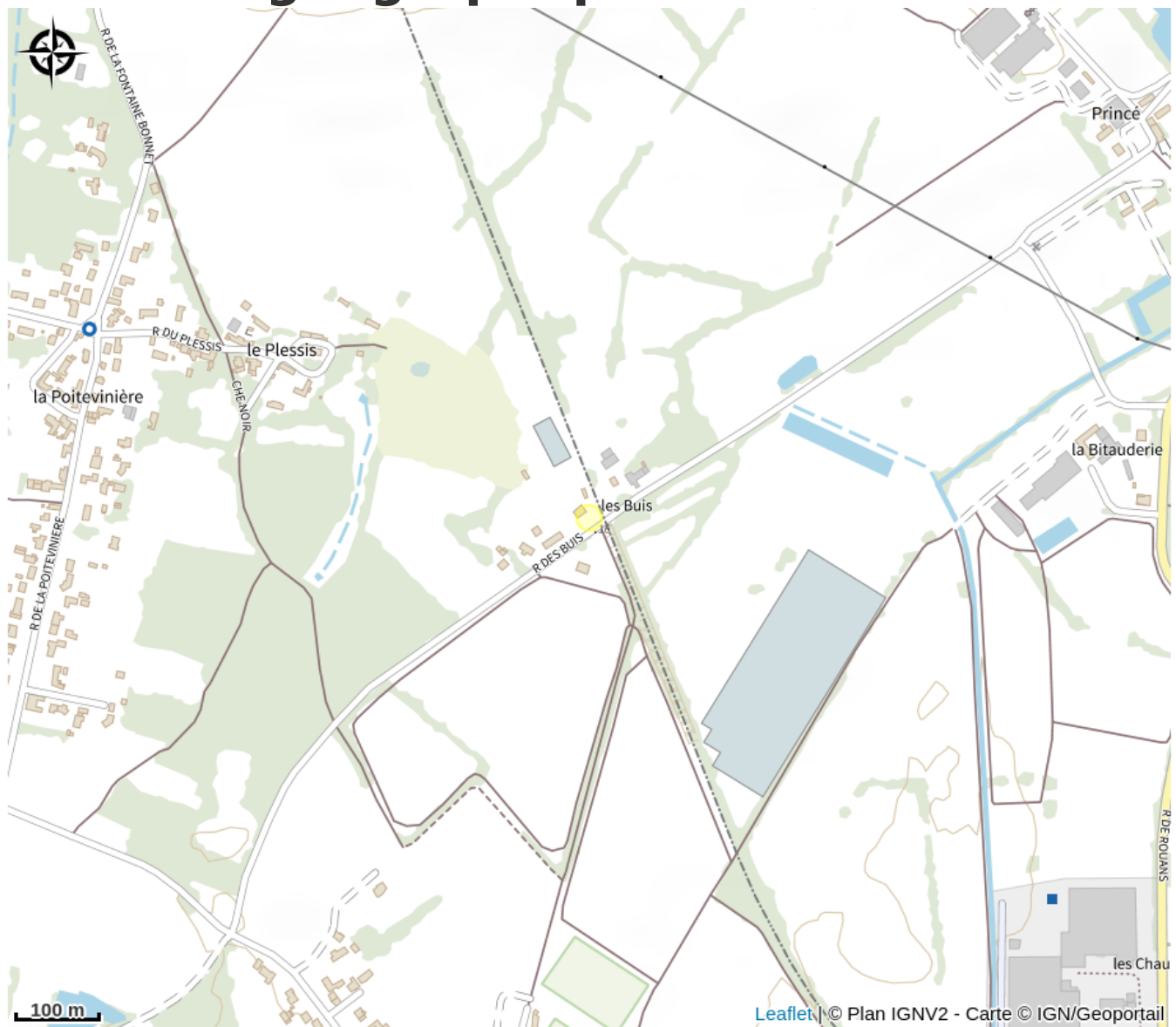
Infos pratiques

Catégorie : A voir

Description

La Cabane à Spiruline - Ferme artisanale à Chaumes-en-Retz Imaginez un lieu paisible au cœur du Pays de Retz, où une micro-algue aux vertus exceptionnelles est cultivée avec passion et respect. Bienvenue à La Cabane à Spiruline, une ferme artisanale qui vous invite à découvrir un univers de saveurs et de bienfaits pour la santé, tout en respectant la planète. Richard et Thierry, les passionnés derrière ce projet, partagent leur savoir-faire artisanal et leur amour pour cette super-algue naturelle, offrant une expérience unique à tous les visiteurs. Spiruline - un super-aliment aux multiples bienfaits Considérée comme un super-aliment par l'UNESCO, la spiruline est consommée depuis des millénaires pour ses propriétés nutritionnelles exceptionnelles : riche en protéines, fer, vitamines, antioxydants et minéraux renforce le système immunitaire et améliore la vitalité lutte contre la fatigue et contribue au bien-être général La spiruline, présente sur Terre depuis 3,5 milliards d'années, était déjà consommée par les Aztèques et continue de séduire par ses vertus naturelles et énergétiques. Des produits artisanaux de qualité À La Cabane à Spiruline, la micro-algue est cultivée et séchée à basse température, pour préserver toutes ses qualités nutritionnelles. Découvrez une large gamme de produits : Brindilles et comprimés Mélanges fruités et produits originaux Chaque produit est conçu pour offrir une expérience gustative et bien-être, idéale pour compléter une alimentation saine et naturelle. Lieu de partage, ateliers et visites La ferme n'est pas seulement un lieu de production : c'est aussi un espace de découverte et de partage. Ateliers et visites guidées gratuites pour tous les publics Découverte des techniques artisanales de culture de la spiruline Conseils pour intégrer la spiruline dans une alimentation saine et durable Les produits de La Cabane à Spiruline sont disponibles sur la boutique en ligne, pour profiter des bienfaits de cette micro-algue où que vous soyez. Des sachets de spiruline sont également en vente dans les 7 offices de tourisme du territoire. Engagement environnemental La Cabane à Spiruline adopte une démarche écologique et responsable : Aucun pesticide ni herbicide utilisé Production artisanale minimisant l'impact environnemental Spiruline 100 % naturelle et respectueuse de la planète Venez découvrir La Cabane à Spiruline à Chaumes-en-Retz, une activité à faire dans le Pays de Retz pour les amateurs de bien-être, alimentation saine et artisanat local. L'établissement La cabane à Spiruline fait partie des producteurs locaux de Chaumes-en-Retz , présentés par l'Office de Tourisme Destination Pornic

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

733 rue des Buis

Arthon

44320 CHAUMES-EN-RETZ

lacabaneaspiruline@gmail.com

<http://www.lacabaneaspiruline.fr>