

Contact Commandes : 02.40.21.23.29



Spiruline en brindilles 100g OU 200g

Riche en fer, protéines, magnésium, vitamines, minéraux et oligoéléments.

Mélanger ½ à 1cc dans votre yaourt, compote ou mixer en smoothie. Saupoudrer sur votre salade ou votre plat.
Conseil : prendre en cure d'1/2/3 mois et à renouveler suivant les besoins.

TARIFS : 17€/100g - 33€/200g – 80€/500g

Mélange « Crudités » 150g - 14€

Spiruline en brindilles et sélection de graines biologiques (lin brun, pavot, sésame complet, tournesol).

En condiment, selon vos envies sur vos salades, crudités et préparations...



Mélange « P'tit déj » 150g - 14€

Spiruline en brindilles et sélection de graines biologiques (lin doré, chia, tournesol, courge).

A verser dans vos yaourt, fromage blanc, compotes, céréales, desserts...

Mélange « Oriental » 150g - 15.50€

Spiruline en brindilles associée aux saveurs orientales : graines de sésame toastées, graines de Nigelle et poudre de Sumac.

Assaisonner vos assiettes de riz, pâtes ou boulgour, votre salade composée ...



Retrouvez ou Découvrez notre gamme « Algues de Retz »

Dulse 35g/5€ -

La Dulse est une algue rouge pêchée à la main sur les Côtes du Pays de Retz dans le respect de la ressource. Elle est séchée à la Ferme des Roseaux à basse température (45°C) afin qu'elle conserve toutes ses saveurs et ses qualités nutritives

Réhydrater ou Assaisonner dans vos assiettes de riz, pâtes, votre salade composée, vos purées de légumes, vos omelettes, vos rillettes, vos crèmes ou marinades...

Laitue de Mer 35g/5€

La Laitue de Mer est une algue verte pêchée à la main sur les Côtes du Pays de Retz dans le respect de la ressource. Elle est séchée à la Ferme des Roseaux à basse température (45°C) afin qu'elle conserve toutes ses saveurs et ses qualités nutritives

Réhydrater ou Assaisonner dans vos assiettes de riz, pâtes, votre salade composée, vos purées de légumes, vos omelettes, vos rillettes, vos crèmes ou marinades...

Ao-Nori 35g/5€

La Laitue de Mer est une algue verte pêchée à la main sur les Côtes du Pays de Retz dans le respect de la ressource. Elle est séchée à la Ferme des Roseaux à basse température (45°C) afin qu'elle conserve toutes ses saveurs et ses qualités nutritives

Réhydrater ou Assaisonner dans vos assiettes de riz, pâtes, votre salade composée, vos purées de légumes, vos omelettes, vos rillettes, vos crèmes ou marinades...

Mélange « Petit Pêcheur » 35g/6€

Un mélange frais et iodé de Dulse, Laitue de Mer et Ao-Nori, associé à des aromates bio : fenouil, aneth et thym citron de Mathilde du « Sens des Simples » à Pornic.

Le mélange parfait pour faire votre propre tartare d'algues maison : ajoutez un peu de vinaigre, d'huile d'olive, un jus de citron et une échalote émincée puis laissez gonfler un peu au frais, ajustez l'assaisonnement selon vos goûts et tartinez !

Et bientôt de nouveaux produits : Nori et Kombu Royal !