

ET(KA SPIRULINA

**SIRU
& LINE**
Par Etika Spirulina



Ferme
urbaine

CULTIVÉE EN
FRANCE



La ferme urbaine

de spiruline fraîche BIO du Nord



etikaspirulina.fr



Découvrez la spiruline bio Française !



La spiruline c'est quoi ?

La spiruline pousse naturellement dans les eaux tempérées de lacs en Inde, au Tchad et au Mexique. C'est une cyanobactérie vieille de 3.5 milliards d'années, une des premières formes de vie sur Terre à avoir réalisé la photosynthèse. Invisible à l'œil nu, c'est un être microscopique (environ 0,1mm), avec une belle forme spiralée

Ni végétale, ni animale, elle a survécu aux différentes péripéties de notre planète, pour nous transmettre encore aujourd'hui son contenu génétique à chaque fois qu'on la mange !

A l'état naturel, elle pousse dans des lacs d'origine volcanique mais aussi... En Camargue, importée par les Flamants Roses !



Ce sont les Mayas qui ont consommé pour la première fois de la spiruline. Des siècles plus tard, les producteurs français permettent de démocratiser cette consommation en créant des fermes telle que celles d'Etika Spirulina dans laquelle la spiruline est cultivée et récoltée. Plus besoin de faire le tour de la terre, vous pouvez dès à présent vous en procurer en France !!!

La spiruline est beaucoup utilisée dans des programmes de lutte contre la malnutrition infantile : une agriculture locale et durable, pour un supplément dans un régime alimentaire incomplet. C'est notamment un des impacts solidaires que nous cherchons à avoir aux Philippines et en Indonésie, où nous accompagnons des projets de ce type, en parallèle de notre ferme en France.

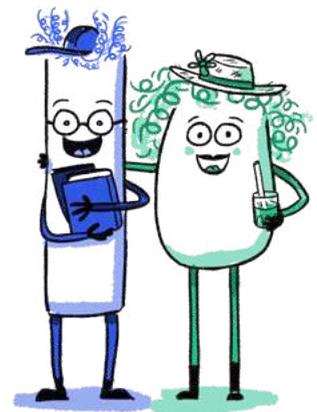


Les bénéfices d'une cuillère de spiruline par jour

Rien de magique, juste un profil nutritionnel incomparable qui :

Pour 2g de spiruline par jour*

- Favorise la résistance de l'organisme
- Aide en cas de fatigue
- Entretient l'énergie et le tonus
- Renforce les défenses naturelles
- Aide à soutenir le système immunitaire
- Supplémentation en acides aminés, pour la préservation de la masse maigre, dans les régimes alimentaire à faible teneur en protéines
- Recommandé pendant un régime minceur pour aider au maintien de la masse musculaire
- Aide au contrôle du poids
- Empêche la dégradation de l'amidon
- Contribue à réduire la sensation de faim
- Aide à maintenir une glycémie normale
- Maintient un niveau de sucre correct



On vous rappelle bien évidemment que la spiruline doit être consommée dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et un mode de vie sain. *en équivalent sec. Pour notre fraîche ou glacée, les quantités sont à multiplier par 3,87

Source : à partir de documents de la Fédération des Spiruliniers de France

Fraî-
che



SPIRULINE FRAICHE BIO

Disponible au format 70g et 500g

La forme originale de la spiruline:
un profil nutritionnel préservé et
une douce saveur végétale.



Dans son pot en verre, elle se conserve
au frais (0-4°C), quelques jours après récolte.

SPIRULINE BIO SURGELÉE

Disponible au format 70g et 500g

De la spiruline fraîche récoltée, refroidie
et c'est tout ! Des carrés à casser et à
laisser fondre dans ses préparations
quotidiennes



En tablette, la spiruline surgelée se conserve
pendant 2 ans

Gla-
cée



Pail-
ettes

SPIRULINE BIO EN PAILLETES

Disponible au format 45g, 90g et 500g

La forme traditionnelle de la spiruline,
à saupoudrer sur tous ses plats !



En pot ou en sachet, elle se conserve
pendant 2 ans

SPIRULINE BIO EN POUDRE

Disponible au format 45g, 90g et 500g

La version poudre de la spiruline
pour mélanger dans ses jus,
yaourts ou smoothies !

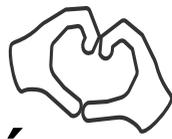


En pot ou en sachet, elle se conserve
pendant 2 ans

Pou-
dre



Les avantages de la spiruline fraîche et surgelée



1

Un goût unique, saveur “umami”

Avec des saveurs rondes et discrètes, la spiruline est l'une des représentants de la saveur umami. C'est un exhausteur de goût qui séduit les cuisiniers !

2

Une bonne surprise pour les gourmands

Loin des gélules de spiruline au goût de nourriture pour poissons, la spiruline fraîche offre un goût discret, apprécié du plus grand nombre.

3

Un aliment « frais et intact »

Sans déshydratation, la spiruline conserve tout son contenu nutritionnel et son activité enzymatique, facilitant l'assimilation des micronutriments par le corps.

4

Une texture agréable

Rappelant la texture du fromage frais, elle se fond délicieusement dans smoothies, jus et tartinades, amenant une onctuosité verte-ueuse !

5

La cuisine de la créativité

La seule limite sera votre créativité. Grands chefs comme cuisiniers du dimanche, la spiruline est fascinante à travailler et pleine de surprises.

6

Des vertus surprenantes

Encore un superpouvoir ? Oui, sa consistance lui donne le pouvoir de remplacer l'oeuf, notamment dans des préparations vegan sans cuisson.

7

Un vert aux mille nuances

Sa couleur fascinante tantôt verte, tantôt bleue selon les préparations, lui permet de régaler les yeux autant que les papilles.

8

Mais avant tout un aliment avec des allégations-santé !

Ça reste la raison numéro 1 de consommer de la spiruline : bénéficier de son profil nutritionnel et de ses allégations-santé au quotidien !

Notre gamme découverte de la spiruline

La Bleue

pour voir la vie en bleu !

En collaboration avec la brasserie Moulin d'Ascq.



 Nous allions notre savoir-faire avec des artisans locaux qui partagent les mêmes valeurs que nous, pour créer des collaborations uniques, surprenantes : tartinables houmous, poivronade, olivade à la spiruline, gomasio et miel à la spiruline... Notre objectif, proposer une gamme complète de produits alimentaires du quotidien pour faire profiter de ses bienfaits et vous faire découvrir la spiruline « dans tous ses états ».

Venez la découvrir sur etikaspirulina.fr



Miel & spiruline gourmandise et curiosité !

Avec sa couleur fascinante, notre miel & spiruline est une recette de grand-mère à consommer à la cuillère, tout comme un délicieux allié du petit-déjeuner

Préparation à base de miel d'été d'un apiculteur des Hauts de France et de spiruline en poudre



Retrouvez toute
notre gamme sur
[ETIKASPIRULINA.fr](https://etikaspirulina.fr)

Visitez notre ferme urbaine !

Pour les particuliers :

Notre ferme urbaine est visitable gratuitement en parcours libre grâce à un chemin de panneaux pédagogiques qui vous permet de découvrir tout l'univers de la spiruline ! Il est également possible de réserver des visites et dégustations pour des groupes, en envoyant un email à : hello@etikaspirulina.fr

Nous proposons des ateliers pédagogiques (récolte de la spiruline fraîche, exploration de la ferme et cuisine de la spiruline...), réservables sur la plateforme Wecandoo.



Pour les entreprises :

Pour vos séminaires et team building, faites vivre à vos équipes une expérience inoubliable dans notre ferme de spiruline ! Découverte de la zone agricole innovante de la Plaine, visite et explication de la culture de la spiruline, son intérêt dans la transition alimentaire et l'histoire de ce projet écologique et solidaire, récolte de votre propre spiruline, dégustation de nos produits (tartinales à la spiruline, miel & spiruline, bière bleue...).

- Divers formats : visite de 1h, atelier de 2h...
- Possibilité d'accueillir vos séminaires dans une salle à proximité, mais aussi de coupler la visite avec une visite de la brasserie Moulins d'Ascq

Plus d'infos sur ETIKASPIRULINA.fr

CONSOMMER ETIKA SPIRULINA C'EST...

Des actions solidaires contre la malnutrition infantile en Asie via la spiruline

Des ateliers pédagogiques autour de la spiruline

Toute une gamme de produits du quotidien à la spiruline

Une production durable en ferme urbaine

Récoltée fraîche, puis surgelée, et c'est tout

Une qualité strictement contrôlée

ES

Où nous trouver ?



Pour découvrir la spiruline, rendez vous
directement sur **etikaspirulina.fr**



En vente directe à
la ferme et sur les
marchés locaux

Ou



En livraison
à vélo
dans la MEL



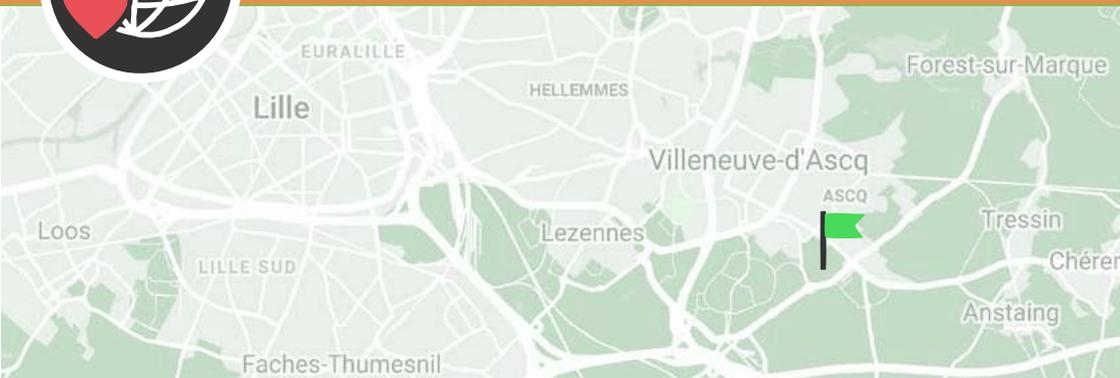
En magasins
vrac, conventionnels
et bio



En livraison dans
toute la France sur
notre site web



VENEZ NOUS RENCONTRER À LA FERME URBAINE



Ferme Etika Spirulina
45bis rue de la distillerie 59493 Villeneuve d'Ascq

hello@etikaspirulina.fr
etikaspirulina.fr

Rejoignez-nous sur   @EtikaSpirulina

IPNS, ne pas jeter sur la voie publique
Etika Spirulina - RCS LILLE Metropole 897 503 819
SAS au capital de 5500€ ; Photos Agence Eon

**ET(KA
SPIRUL)NA**