Tarti'miel

Spiruline et cacao cru

Délicieuse tartinade
Une gourmandise nutritive

Une création issue de l'association entre
Laura, cheffe de cuisine végétale et Nicolas producteur de la Spiruline solaire

"L'onctueusité du miel mélangé au croquant des noisettes et de la spiruline"

L'alliance d'ingrédients bienfaisants sélectionnés soigneusement pour leurs qualités nutritives, gustatives et gourmandes.

Produit de quaiité crue

Nos papilles gourmandes vous suggèrent de goûter le Tarti'miel à la petite cuillière, ou sur des fruits, tartiner sur du pain essene ou du pain sans gluten. A vous d'inventer tous les possibles.

Idée recette

La poire en millefeuille

Couper une poire horizontalement en plusieurs tranches puis garnir d'une couche de Tarti'miel entre chaque étage, remonter ensuite la poire entière avec son allure encore plus gourmande à servir avec une boule de glace aux fruits maison.

Les ingrédients

Miel de montagne des Alpes de Hautes Provence

Spiruline solaire française de haute qualité

Cacao criollo cru biologique

Noisettes biologiques concassées

Poids net d'un pot 200 gr

LA SPIRULINE, UN ALIMENT COMPLET, UNE SOURCE DE VITALITÉ

La spiruline solaire est produite à 900m d'altitude, dans les Alpes de Haute Provence, le soleil, l'air pur et l'eau de montagne favorisent la production d'une Spiruline de haute qualité. Soucieux de préserver et de réduire notre impact sur l'environnement, la ferme qui la produit fonctionne intégralement à l'énergie solaire. **Séchée à basse température**, notre Spiruline conserve toutes ses qualités nutritionnelles, elle est garantie sans OGM ni Pesticide.

-Immuno-stimulante par une apport en acides aminés essentiels, fer, zinc, cuivre, vitamines A, E, et B.
-Equilibre nutritionnel et carences alimentaires par à un apport en acides aminés essentiels, en oligo-éléments et minéraux.
-Fatigue et récupération physique par un apport en protéines, phycocyanine, fer et vitamines.
-Anti-Oxydante par un apport en phycocyanine et Bêta-carotène.

LE CACAO CRU

Le cacao cru est fermenté, lavé, séché au soleil, puis broyé à froid pendant plusieurs jours sur des meules de pierre.

Le cacao cru à donc la particularité de ne pas avoir été chauffé à plus de 42 °C. Cela signifie que sa fabrication n'a pas altéré sa qualité nutritionnelle. Au contraire, elle a permis d'activer les nutriments qui y sont naturellement présents. À quantités égales, le cacao cru contiendrait ainsi 126 % plus de fer, 149 % plus de magnésium et 136 % plus de potassium que le cacao cuit. Il est également plus riche en calcium (160 mg par 100 g) .

C'est cette forte teneur en nutriments essentiels qui fait du cacao cru bio un excellent allié pour promouvoir votre capital santé et bien-être.

CONTACTEZ-NOUS

Nicolas
Spiruline Solaire, Haut Mezien,
04200 Entrepierres
06.58.77.04.57

Laura
Cuisine crue et naturopathie
Les Aiguillons
04250 Nibles
06.59.59.94.32