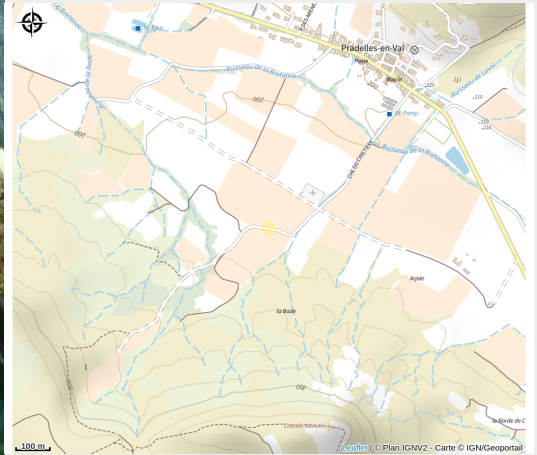


SPIRULINE DU VAL DE DAGNE

Val de Dagne



Attribution : SPIRULINE-2



Je cultive artisanalement de la spiruline depuis 2014, dans les Corbières, à 20 minutes de Carcassonne. A tous les stades de la production, nous faisons des choix pour une spiruline de qualité et un impact durable sur l'environnement. Cela nous a permis d'obtenir la certification « spiruline écologique » Ecocert en 2020. Commercialisation centrée sur l'échelle locale, principalement dans l'Aude. Visite de la ferme sur RDV.

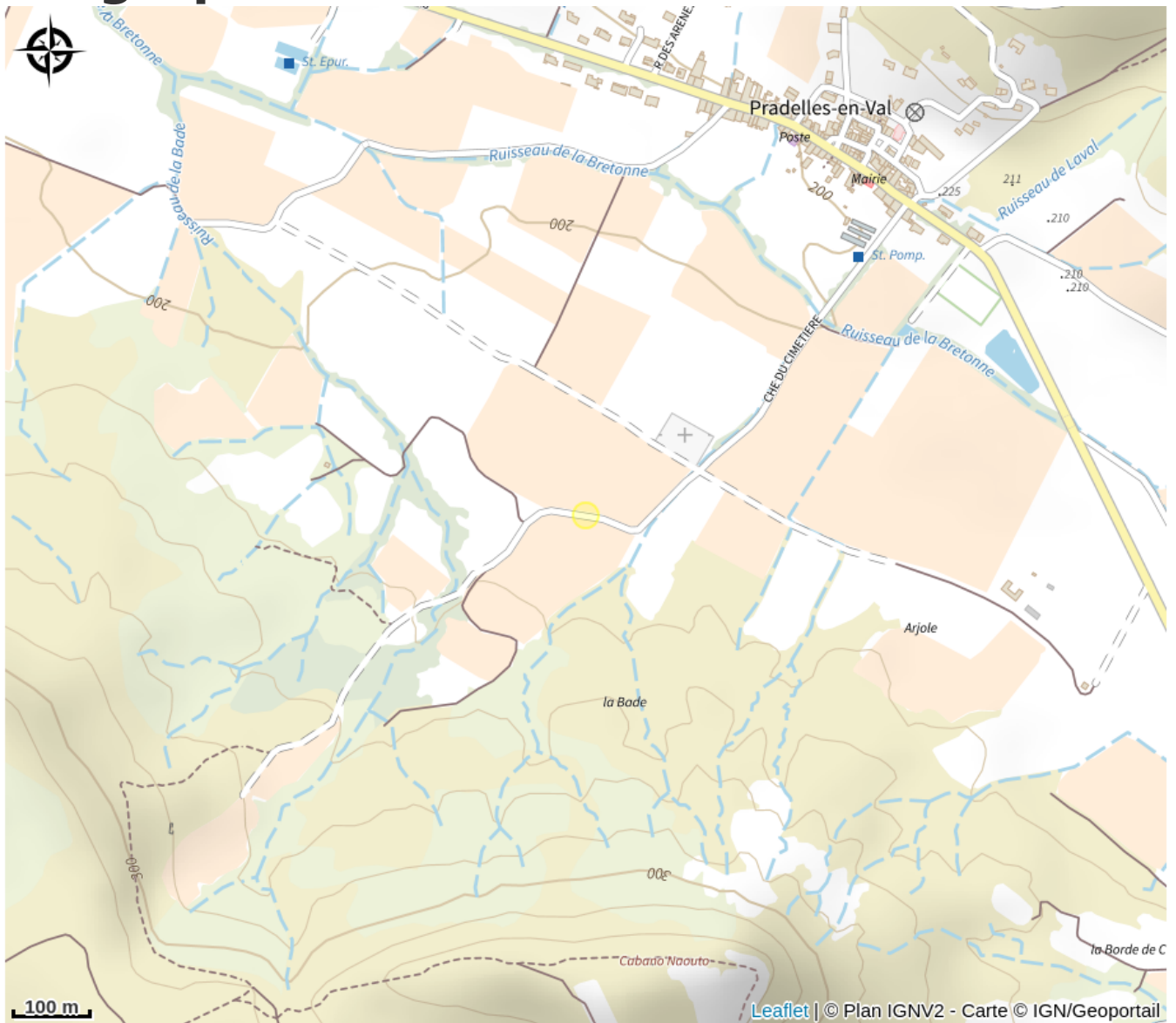
Useful information

Category : Wine cellars and local produce

Description

I have been growing spirulina on an artisanal basis since 2014 in the Corbières, 20 minutes from Carcassonne. We make choices at every stage of production which ensure the quality of the spirulina and a sustainable impact on the environment. This has enabled us to obtain the Ecocert 'ecological spirulina' certification in 2020. Our distribution is focused on local markets, mainly in the Aude department. Visits to the farm by appointment.

Geographical location



All useful information

Contact

Téléphone portable :

+33 6 11 61 56 35

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/Spiruline-du-Val-de-Dagne-966866916715515/>

Adresse :

Chemin du Cimetière

11220 VAL-DE-DAGNE

contact@spiruline-valdedagne.fr

<http://www.spiruline-valdedagne.fr>