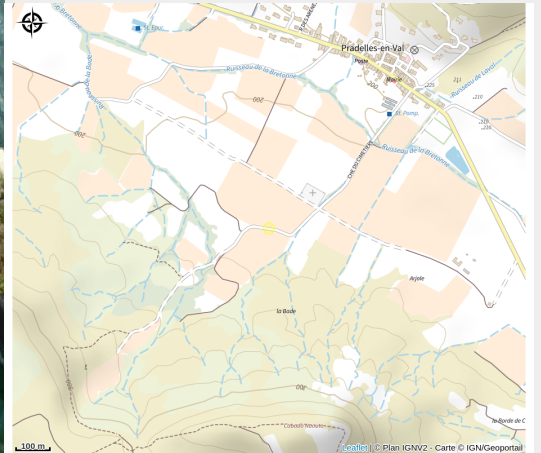


SPIRULINE DU VAL DE DAGNE

Val de Dagne



Crédit photo : 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.

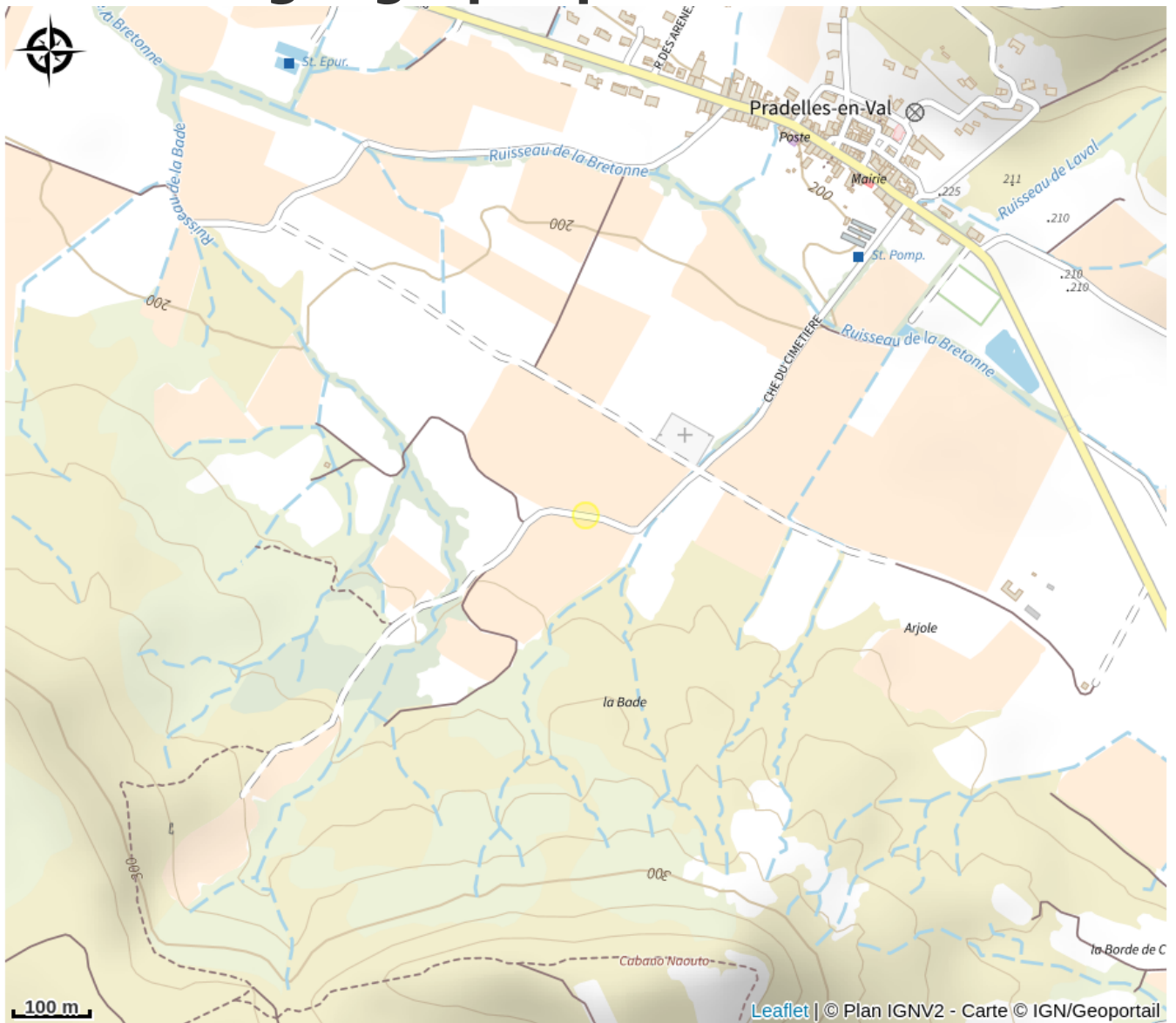
Infos pratiques

Categorie : Caveaux et producteurs

Description

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.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

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>