



Spiruline



De France



Ingrédient : Spiruline solidaire en paillettes / Dried solidar spirulina

Spiruline artisanale en paillette est cultivé familialement dans le sud est de la France, bénéficiant d'une agitation Douce par roues à Aube, Filtration Douce, pressage modéré et surtout un séchage solaire lent.

A conserver au sec et à l'abri de la lumière. Ne jamais cuire : Très fragile

Keep in a dry place, protected from light. Never cooked it : very fragilous

Sans OGM, sans pesticide, sans insecticide, sans colorants sans conservateur, garantie 100% Spiruline

Whitout GMO, pesticid, colorants, conservates : 100 % spirulina guaranted

Conseil d'utilisation / Using Advice

Mélanger 1 cuillère à café (5 gr) ou une soupe (10 gr) selon vos besoins dans une préparation de votre choix (salade, riz, pâtes, vinaigrette, guacamole, tapenade, gaspacho, pesto, tartare ...) Et manger en conscience évidemment !

Mix a teaspoon (5 gr) or tablespoon (10 gr) per you need in your food (salad, rice, pasta, sauce, guacamole, pesto, oliva paste..) and eat conscientiously !

Dose journalière maximale recommandée : 50 gr / Daily maximum recommended : 50 gr



L'aliment le Plus ancien Du Futur

www.spiruline-bio.org

