

Deborah Charlemagne

La spiruline est une micro-algue d'eau douce qui pousse à l'état naturel dans certains lacs. Utilisée depuis des millénaires pour sa richesse nutritionnelle exceptionnelle, elle possède de nombreuses vertus.

Située entre mer et montagne, la ferme de Jouanbayle cultive et produit une spiruline de qualité, garantie sans pesticides et transformée par nos soins, pour une conservation optimale.

FERME DE JOUANBAYLE

506 chemin Poublan
64300 ARGAGNON

43°27'22.4"N 0°39'04.0"W

06 79 23 53 77

spirulineaquitaine@live.fr
www.spirulineaquitaine.com

Nos produits :

✓ Spiruline

Fraîche (pendant la saison, sur commande) ou déshydratée (en paillettes ou comprimés).

Points de vente :

- ✓ Sur l'exploitation.
- ✓ Sur le site Internet.
- ✓ En drive : www.superfermiers.fr, page 132.
- ✓ Autres points de vente : liste sur www.spirulineaquitaine.com/FR/distributeurs.php

Visite de l'exploitation :

- ✓ Sur rendez-vous de préférence, d'avril à début octobre (en fonction de la saison), aux horaires d'ouverture de l'exploitation (voir ci-dessus).
- ✓ Nous accueillons les groupes et le public scolaire.

