



# MODULE MICRO-ALGUES

La spiruline, la chlorelle, la klamath : des micro-algues alimentaires qui vous veulent du bien !

Grâce à ce bio-réacteur intégré, les micro-algues peuvent se cultiver facilement chez soi. Elles se consomment fraîches ou en paillettes en tant que complément alimentaire.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- 2 bio-réacteurs de 100l
- Pompe à air, diffuseurs à oxygène, résistance chauffante, lampe LED
- Souche de spiruline et milieux nutritifs
- Boîtier de rangement
- Tamis de récolte, dés-hydrateur
- Meuble support intégré
- Accompagnement dédié (Wiki, réseau social dédié sur Teams)

## PRODUCTION ESTIMÉE DE SPIRULINE

100g / semaine\*, soit environ **6 kg par an**

Equivalent d'une **consommation quotidienne annuelle de 4 personnes\*\***

\* Dans les conditions optimales de production

\*\* Consommation conseillée : 5 g / jour / personne

**1 800€ TTC le kit complet**

**Retour sur investissement en 2 ans**



- Renforce le système immunitaire
- Fortifie et stimule le cerveau
- Améliore la concentration et la mémoire
- Diminue le stress physique et émotionnel

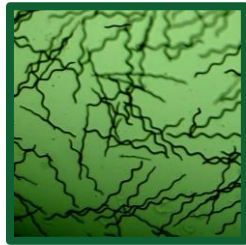
# TROIS ESPECES RICHES EN VERTUS

Pour grandir, les micro-algues réalisent la photosynthèse. Elles se nourrissent de la lumière du soleil, du CO<sub>2</sub> de l'air et des éléments nutritifs présents dans leur milieu de culture. La chaleur augmente leur production et permet la réalisation de récoltes régulières selon vos besoins.



**KARINE BERGER,**  
Ingénieure agronome  
en bio-technologie

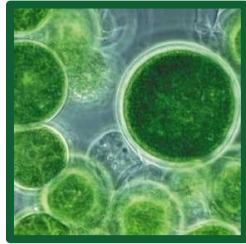
Support  
Optimisation  
Développement



## **SPIRULINE** (*Arthrospira platensis*)

Souche disponible

- Protéines (60-70%), fer, magnésium, vitamines (A,B,E)
- Booste les défenses immunitaires
- Vertus énergisantes et tonifiantes
- Facilite la récupération lors de l'effort
- Propriétés antioxydantes (phycocyanine, Ω6)



## **CHLORELLE** (*Chlorella vulgaris*)

En développement

- Protéines, fer, phosphore, vitamines (A,C,E)
- Vertus énergisantes et détoxifiantes
- Lutte contre l'hypertension

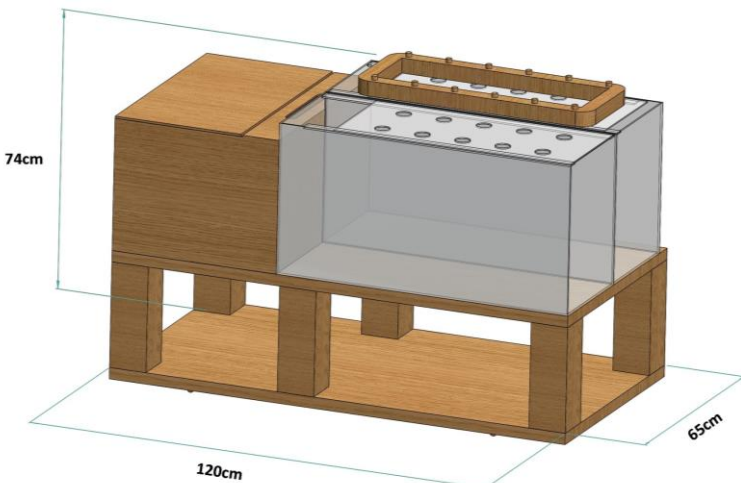


## **KLAMATH** (*Aphanizomenon flosaquae* - AFA)

En développement

- Protéines, β-carotène, vitamines (A,B,C,E)
- Vertus énergisantes (anti-fatigue)
- Propriétés antioxydantes (phycocyanine)
- Agit sur le bien-être et la concentration

## DIMENSIONS ENSPI v.0.9



## A DEGUSTER SOUS TOUTES SES FORMES



En paillettes dans une salade ou directement fraîche en pâte à tartiner salée