



Communiqué de Presse

é é é évé



Cap Spiruline sélectionnée par la Région Sud

La spiruline, ce super-aliment aux multiples bienfaits, gagne en reconnaissance dans le paysage agricole du Sud de la France. Cette année, Cap Spiruline a été sélectionné par la Région SUD pour représenter fièrement le terroir local lors du Salon International de l'Agriculture à Paris. Une reconnaissance qui fait suite à l'obtention du label "100% Valeurs du Sud", mettant en avant l'excellence des produits régionaux.



Cap Spiruline est une entreprise qui cultive de la spiruline de façon artisanale en veillant à des pratiques respectueuses de l'environnement. Située à La Garde, dans le sud de la France, elle bénéficie d'un climat idéal à la culture de cette micro-algue, nécessitant chaleur et lumière naturelle pour sa croissance. La spiruline est reconnue pour sa richesse exceptionnelle en nutriments : elle contient des protéines complètes, des vitamines, des minéraux et des antioxydants. Souvent qualifiée de super aliment, elle est utilisée pour apporter du tonus, renforcer le système immunitaire et lutter contre les carences nutritionnelles. Elle est aussi appréciée des sportifs et des personnes cherchant une alimentation plus végétale et durable.

Mathieu Quentel, le producteur, met en avant des méthodes de production artisanales pour garantir la pureté et la qualité optimale de la spiruline, sans utilisation de pesticides ni d'engrais chimiques. La spiruline produite est proposée sous différentes formes, comme des paillettes, des comprimés, ou de la poudre, permettant ainsi aux consommateurs d'intégrer facilement cet aliment dans leur quotidien. Cap sur la Spiruline!



Toutes les infos et boutique en ligne sur :

www.capspiruline.com