



profarms

Tirano

microgreens • cuisine • microgreens • exclusive • microgreens • local • microgreens



Benvenuti da profarms Tirano!

Sono **Davide Nazzari di Profarms Tirano**. La mia passione va oltre la conservazione delle risorse e la produzione alimentare regionale: metto al primo posto la qualità dei prodotti che coltivo, per **offrire solo il meglio del buon cibo**.

Situata a Tirano, **in Valtellina**, la mia azienda agricola si dedica a fornire microgreens di altissima qualità ai migliori ristoranti della Lombardia.

Il mio obiettivo è **trasformare l'agricoltura tradizionale con il vertical farming**, concentrandomi sulla coltivazione di microgreens biologici che rappresentano l'eccellenza.

"I miei microgreens profarms garantiscono qualità e freschezza, trovando il loro posto nelle migliori cucine del paese."



Artista Mix

10x pura qualità!



1x Il nobile nasturzio
1x Il pregiato pisello



2x Il risoluto rafano



2x Il radiante ravenello



2x La brillante Borragine



2x La rapida rucola

*La composizione del mix può variare.



I nostri prodotti

TOP



Il pregiato Pisello

Sapore: fresco, succoso, di piselli da zucchero

Forma e colore: fusti di colore verde chiaro con diverse foglie di colore verde tenue con germogli fini



Il risoluto Rafano

Sapore: piccante, speziato, nettamente a base di rafano, simile al ravanello

Forma e colore: gambo lungo, tondo, foglioline di colore verde chiaro



La rapida Rucola

Sapore: speziato, piccante, intenso

Forma e colore: gambi corti bianchi, piccole foglioline di colore verde chiaro a forma di cuore



La brillante Borragine

Sapore: fresca, succosa, nettamente a base di cetriolo

Forma e colore: gambo corto, foglioline ovali e croccanti di colore verde chiaro



Il radiante Ravello

Sapore: fresco, dolce, leggermente piccantino

Forma e colore: steli dal bianco a tutte le variazioni di rosa, foglioline a forma di cuore, rosso scuro e a volte verdi



L'aggraziato Amaranto

Sapore: delicato, leggero, dolce, aroma di barbabietola

Forma e colore: steli lunghi e molto fini di colore rosa, foglie sottili con varie tonalità di rosso



Il capace Cavolo Senape

Sapore: speziato, piccante, fine come la senape

Forma e colore: tra il verde e il viola, di forma variabile, con piume intense



Il benvoluto Broccolo

Sapore: fresco, piccante, speziato, leggero di cavolo cinese

Forma e colore: stelo da bianco a verde chiaro, foglie a forma di cuore dal color verde erba



Il favoloso Finocchio

Sapore: intenso, aromatico, con una leggera dolcezza

Forma e colore: steli fini, lunghi e bianchi, foglie strette e verdi con semi marroni



Il nobile Nasturzio

Sapore: intenso, croccante, fruttato con una nota piccante alla fine

Forma e colore: steli lunghi e rossastri con foglioline rotonde e disegni di colore verde scuro

Perchè profarms?



Regionalità, freschezza e Shelf Life

La nostra serra verticale opera a livello regionale. Questo fa sí, che i nostri prodotti siano sempre freschi e abbiano un shelf life lungo.



Gustoso

Il gusto dei microgreens è vario e spesso più intenso di quello delle verdure mature.



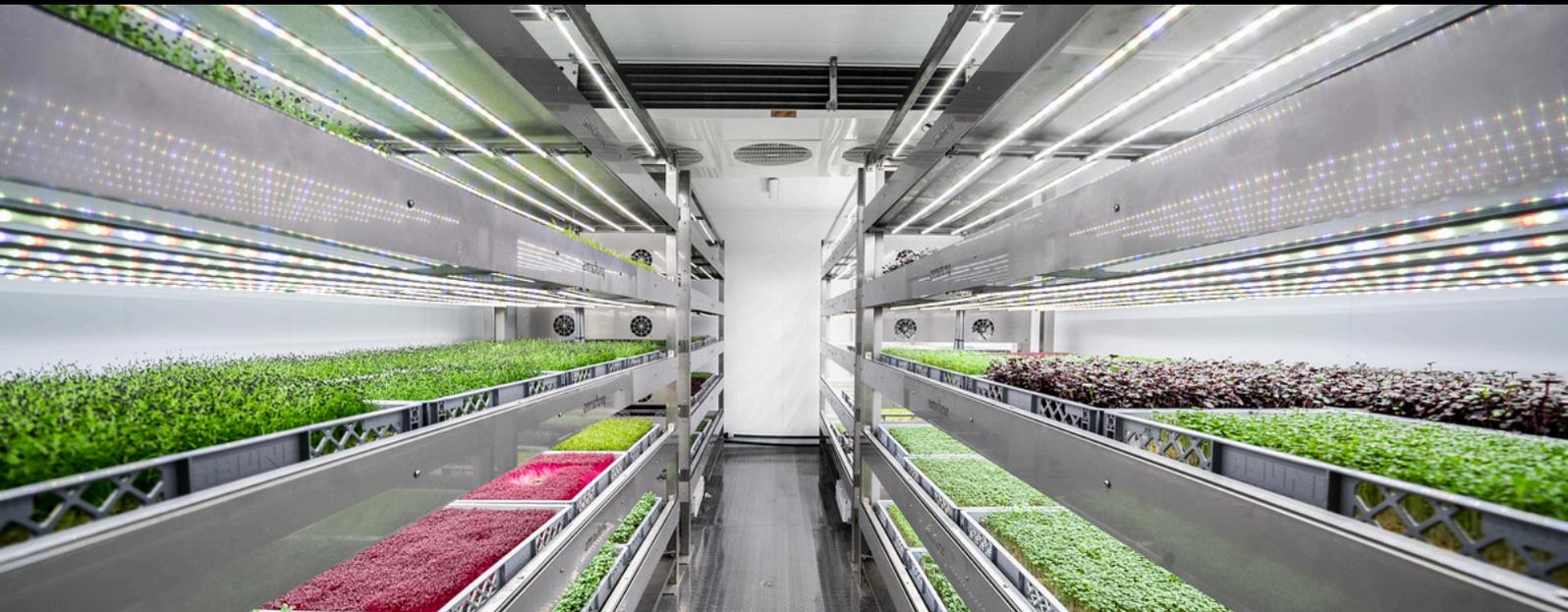
Salute

La nostra serra verticale preserva le risorse naturali. Utilizziamo il 90% in meno di acqua rispetto all'agricoltura convenzionale e eliminiamo completamente l'impiego di pesticidi chimici. Quindi: Usate i nostri microgreens senza lavargli prima!



Imballaggio BIO

L'imballaggio per i nostri preziosi tesori è degradabile e allo stesso tempo affidabile e fresco.





"Il vantaggio dei microgreens è che posso accedervi freschi e locali tutto l'anno."



"Con profarms possiamo contare su un prodotto di alta qualità e sempre fresco."



Contatti



info@profarms.bio



+39 331 504 59 08



www.profarms.bio



Valtellina
Taste of emotion

profarms