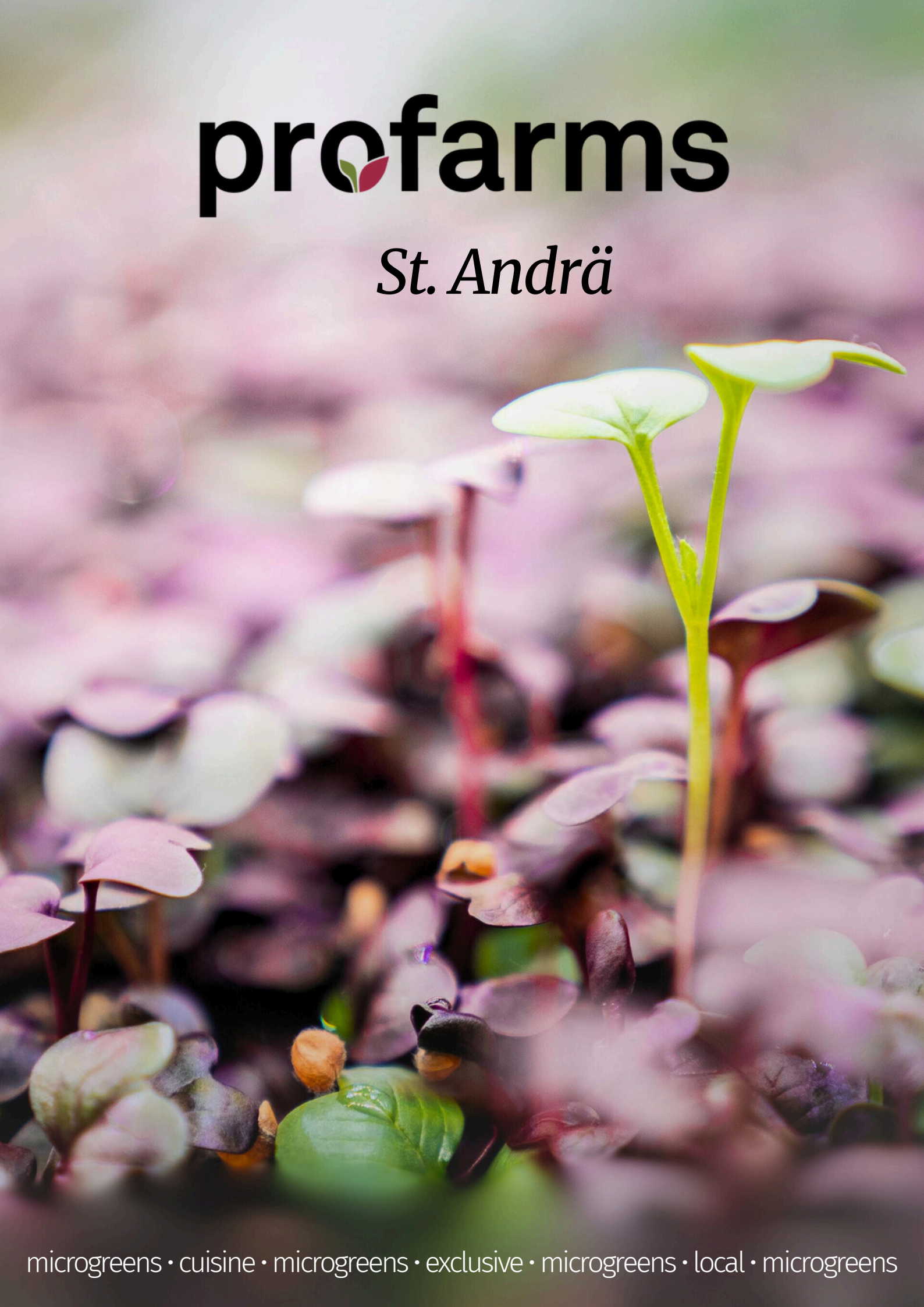




profarms

St. Andrä

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



Willkommen bei profarms St. Andrä!

Unter idealen Bedingungen haben wir, die Familie Quendler, uns im Lavanttal ganz den Biokräutern verschrieben. Unser früherer Obstbaubetrieb in St. Andrä hat sich dank unserer gemeinsamen Arbeit in ein wahres Kräuterparadies verwandelt.

Alle unsere Flächen bewirtschaften wir biologisch und nachhaltig, denn die Umwelt und die Qualität unserer Produkte liegen uns sehr am Herzen.

Derzeit arbeiten wir daran, ein neues Produkt speziell für die Gastronomie zu entwickeln: hochwertige Kressen und Microgreens.

Mit einer nachhaltigen Vertical-Farming-Produktion möchten wir unseren Hof zukunftsorientiert weiterentwickeln.

Dank des von profarms eigens entwickelten Vertical-Farming-Moduls bringen wir ein bewährtes System nach St. Andrä, um dort die besten Microgreens zu züchten.



Artista Mix

10x pure Qualität!



1x Die köstliche Kapuzinerkresse
1x Die edle Erbse



2x Der resolute Rettich



2x Das reizende Radieschen



2x Der brillante Borretsch



2x Der rasante Rucola

**die Zusammensetzung des Mix kann variieren*



Unsere Produkte

TOP



Die edle Erbse

Geschmacksnoten: frisch, saftig, nach Zuckererbsen

Form und Farbe: hellgrüne Stängel mit mehreren Blättchen in gedämpftem Grün mit feinen Trieben



Der resolute Rettich

Geschmacksnoten: scharf, würzig, deutlich nach Rettich, ähnlich dem Radieschen

Form und Farbe: langer Stiel, runde, hellgrüne Blättchen



Der rasante Rucola

Geschmacksnoten: würzig, scharf, intensiv

Form und Farbe: kurze, weiße Stängel, kleine, herzförmige hellgrüne Blättchen



Der brillante Boretsch

Geschmacksnoten: frisch, saftig, deutlich nach Gurke

Form und Farbe: kurzer Stiel, ovale, knackige, pelzige hellgrüne Blättchen



Das reizende Radieschen

Geschmacksnoten: frisch, fein, nach Radieschen

Form und Farbe: Stängel von weiß über rosé bis pink, Blättchen herzförmig dunkelrot, manchmal grün



Der anmutige Amaranth

Geschmacksnoten: mild, fein-herb, süßlich, Rote Beete

Form und Farbe: schlank, lang, fein geringelt in verschiedenen Rottönen



Der smarte Senfkohl

Geschmacksnoten: würzig, pikant, fein nach Senf

Form und Farbe: zwischen grün und violett, unterschiedlich ausgeprägte Blattform, stark gefiedert



Der bezaubernde Brokkoli

Geschmacksnoten: frisch, pikant, würzig, leicht nach Chinakohl

Form und Farbe: Stängel weiß bis hellgrün, herzförmige Blättchen in Grasgrün



Der feinfühlige Fenchel

Geschmacksnoten: intensiv, aromatisch, mit leichter Süße

Form und Farbe: feine, lange, weiße Stängel, schmale grüne Blättchen



Die köstliche Kapuzinerkresse

Geschmacksnoten: intensiv, knackig, fruchtig mit pikanter Note im Abgang

Form und Farbe: rötliche, lange Stängel mit gemusterten, runden Blättchen in dunkelgrün

Warum profarms?



Regionalität, Frische und Shelf Life

Unsere Vertical Farm arbeitet regional. Daher sind die Microgreens nicht lange unterwegs und somit immer frisch und lange haltbar.



Geschmack

Der Geschmack von Microgreens ist vielfältiger und intensiver als der von reifem Gemüse.



Gesundheit

Unsere Vertical Farm schont natürliche Ressourcen. Es wird 90% weniger Wasser verwendet und wir verzichten auf chemische Pflanzenschutzmittel. Außerdem beinhalten unsere Microgreens bis zu 30% mehr gesunde Inhaltsstoffe als klassisches Gemüse.



BIO Verpackung

Die Verpackung für unsere edlen Schätzchen ist biologisch abbaubar und zugleich verlässlich.





„Profarms bietet ein nachhaltiges Produkt, das in Kombination mit anderen erlesenen Zutaten ein Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau bietet.“



"Profarms überzeugt mich mit ihrem großen Sortiment und der umweltfreundlichen Produktion ohne Verschiffung."



Kontakt



info@profarms.bio



+43 664 7803781



www.profarms.bio

profarms

