



GAEC de Bré

PRODUCTEUR
DE SPIRULINE

FIER D'ÊTRE PRODUCTEUR

Le GAEC de Bré vous propose leur spiruline produite à la ferme à partir d'énergies renouvelables. Cette microalgue aussi vieille que le monde est commercialisée aujourd'hui en raison de ces nombreux bienfaits sur l'organisme.



GAEC de Bré

Sébastien HUET

Bré
37330 CHANNAY-
SUR-LATHAN



Contacts

☎ 02 47 38 26 86 - 06 84 15 08 26

✉ gaec-bre@orange.fr

🌐 www.spiruline-valdeloire.fr

Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi de 17h à 19h
Samedi et dimanche sur rendez-vous



Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2022

Découvrez nos adhérents et leurs produits :

🌐 www.cducentre.com



Innovation et développement des entreprises

GAEC de Bré

NOS PRODUITS



Spiruline « brute »

La spiruline brute après séchage, conditionnement en sachet de 200g.

Spiruline en « paillettes »

La spiruline en paillettes, conditionnement en sachet de 100g.

Spiruline « poudre »

La spiruline en poudre, conditionnement en sachet de 100g.

Spiruline « comprimés »

La spiruline en comprimés, conditionnement en sachet de 100g.




Marchés

Voir sur notre site internet, rubrique nous contacter.

Moyennes et Grandes surfaces

- De mes terres : Amboise (37)
- K'di fermier : Chaveignes (37)
- La fée du bien-être : Vaas (72)
- La charrette : Truyes (37)
- Domaine de Cézin : Marçon (72)

Web

 www.shop-in-touraine

 Retrouvez l'intégralité de nos produits sur www.cducentre.com

