



AGRINOVA-FARM · SÉNÉGAL

Des herbes fraîches et parfumées, cultivées toute l'année.

FICHE PRODUIT · GAMME

HERBES AROMATIQUES

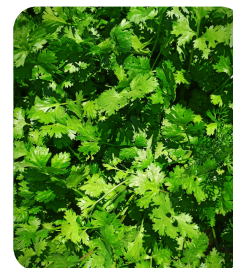
Fraîches et parfumées, livrées chaque semaine, toute l'année.



Basilic, menthe, persil, coriandre, ciboulette et thym poussent en serre, à l'abri de la poussière et des fortes chaleurs. Les bottes sont coupées à la commande et refroidies aussitôt pour garder tout leur arôme. La culture continue assure les mêmes volumes en saison sèche comme en hivernage.

NOTRE GAMME

- Basilic
- Coriandre
- Menthe
- Ciboulette
- Persil
- Thym



12/12

Production continue toute l'année

Serre

Culture hydroponique en climat contrôlé

Lot

Traçabilité de la récolte à la livraison

Froid

Chaîne du froid dès la récolte



Basilic

Arôme puissant, pour la cuisine, le pesto et les cocktails. 10 °C · 7 jours.



Menthe

Incontournable du thé à la menthe et des boissons. 0 °C · 2–3 sem.



Persil

Parfum franc, pour la cuisine et la garniture. 0 °C · 1–2 mois.



Coriandre

Fraîche et citronnée, cuisines du monde. 0–1 °C · 2 sem.



Ciboulette

Saveur fine, découpe et décoration d'assiettes. 0 °C · 2–3 sem.



Thym

Parfumé, pour les grillades et les plats mijotés. 0 °C · 2–3 sem.

SPÉCIFICATIONS

Présentation	Bottes coupées à la commande, ou pots vivants
Conservation	0 °C pour la plupart des herbes · basilic à 10 °C
Humidité	90–100 % HR
Durée de vie	De 7 jours (basilic) à 1–2 mois (persil), voir chaque herbe
Disponibilité	Toute l'année, livraisons hebdomadaires

CONDITIONNEMENT

Botte 50–100 g

Sachet ou barquette 30 g

Colis 1 kg restauration

Pot vivant

POUR QUI

Supermarchés

Hôtels & restaurants

Bars & cafés

Distributeurs

Conseil logistique Le basilic craint le froid : le stocker à part, autour de 10 °C. Toutes les herbes sont sensibles à l'éthylène.

Demandez votre offre B2B

Volumes réguliers, contrats-cadres et logistique professionnelle.

info@agrinoa-farm.com · agrinoa-farm.com