Soualiga greens

Micropousses et pousses
produites localement à Saint-Martin

CATALOGUE 2024

- 100% local made in SXM
- 100% sans pesticide ni intrant chimique
- Qualité, hygiène et traçabilité en environnement indoor contrôlé
- Disponibles en 4 tailles : microgreens, micro+, baby leaves et baby+
- Plantes vivantes = conservation jusqu'à 20 jours à température ambiante
- Barquettes fabriquées à 100% en pots de yahourt recyclés

30 variétés du monde entier
prêtes à sublimer vos créations culinaires

Soualiga Greens - 9 rue de Colombier, Rambaud 97150 SAINT-MARTIN
Tel / Whatsapp : +590 690 76 30 08 - www.soualiga-greens.com

Micropousses et pousses
produites localement à Saint-Martin

Nous cultivons nos pousses avec passion, nous trouvons notre satisfaction dans vos créations

Les saveurs et l'esthétisme

Jeunes et fraîches, les micro-pousses Souliga Greens sont cultivées dans le but de ravir autant les yeux que les papilles ! Leurs formes et leurs couleurs variées subliment le visuel de vos créations culinaires, tandis que leurs saveurs explosives boostent tous vos plats : salades, poissons, viandes, pâtes, gratins et desserts en leur apportant des notes subtiles ou plus étonnantes. Nos jeunes poussent font égalemnt des merveilles avec les sandwichs, les soupes ou encore les smoothies et les cocktails.

Le bien-être et la santé

Cultivées sans pesticide et sans intrant chimique, les pousses et micro-pousses Soualiga Greens sont avant tout respectueuses de votre santé. Et au-delà d'être saines, nos pousses et micro-pousses apportent à votre table la quintessence du végétal, en concentrant sels minéraux, antioxydants et vitamines dans des proportions pouvant être jusqu'à 20 fois supérieures à celles d'une plante à maturité. La parfaite alliance du plaisir et de la santé !

L'éco-responsabilité

Notre partenaire technologique Vif Systems a conçu, dès l'origine, notre outil de production pour être particulièrement respectueux de l'environnement. Nos pousses sont produites en environnement intérieur contrôlé (indoor) dans un container maritime recyclé et conditionnées dans des barquettes fabriquées à partir de pots de yoghourt recyclés. Elles demandent 100 fois moins d'espace agricole qu'une culture en pleine terre et consomment jusqu'à 26 000 fois moins d'eau. Enfin, nos pousses étant distribuées en circuit court et ultra-court, ce qui permet une réduction drastique de l'empreinte carbonne.

Micropousses et pousses
produites localement à Saint-Martin

Agastache

Goût qui se rapproche de la menthe, légèrement anisé

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Amaranthe

Léger goût épicé et sucré, avec une note de terre

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Aneth

Goût citronné et anisé

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Basilic citron

Mélange de coriandre, de cannelle et d'anis

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Basilic pourpre

Note poivrée

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Basilic thaï

Saveur épicée proche d'un mélange d'anis, d'estragon et de poivre noir

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Basilic grand vert

Goût puissant avec une légère note de clou de girofle et une pointe d'amertume

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Micropousses et pousses
produites localement à Saint-Martin

Bourrache

Saveur iodée, proche de l'huitre

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Brède mafane

Goût poivré et saveur acidulée étonnante

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Capucine

Parfum safran poivré, saveur proche du cresson et du radis noir

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Coriandre

Goût anisé et citronné

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat) et barquette (250 ml de substrat)

Cresson

Légèrement piquant et poivré

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Hibiscus «Gwozey peyi»

Acidulé, fruité et fleuri

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Lavande multifide

Saveur fleurie, très aromatique et légèrement épicée, très graphique

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Soualiga greens

Micropousses et pousses
produites localement à Saint-Martin

Livèche

Saveur de persil et de céleri

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Lupin

Texture croquante, saveur proche de l'umani

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Mélisse

Saveur citronnée

Disponible en dembarquette (125 ml de substrat)

Moutarde rouge

Saveur épicée, légèrement piquant

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Moutarde verte

Saveur épicée, légèrement piquant

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Oseille sanguine

Goût acidulé et piquant

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Pois vrille

Goût subtilement sucré, très graphique

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Micropousses et pousses
produites localement à Saint-Martin

Radis rose

Goût végétal et piquant

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Roquette

Légère amertume avec une note poivrée et piquante

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Shiso japonnais

Goût de menthe poivrée et de basilic, avec des notes légères de cannelle

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Shiso vert

Goût de menthe avec des nuances de cannelle et de persil

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Shiso vert

Goût de menthe avec des nuances de cannelle et de persil

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Tagète

Saveurs prononcées de litchi,pamplemousse rose et mandarine

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Thym

Forte, aromatique et légèrement piquante avec des notes terreuses

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Soualiga greens

Micropousses et pousses
produites localement à Saint-Martin

NOUVEAUTÉS

Salicorne

Saveur iodée et légèrement acidulée, semblable à la saveur des algues

Disponible en barquette (250 ml de substrat)

Tournesol

Goût de noisette et légèrement sucré avec un soupçon de terre

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)

Wasabi

Saveur forte, piquante et épicée

Disponible en demi-barquette (125 ml de substrat)