



MICROFARMZ

Catalogo



In vista della *VI Edizione* di **Buonissimi** siamo lieti di annunciare il nostro sostegno a questa fantastica iniziativa.

Buonissimi è l'evento di beneficenza della ***OPEN OdV Associazione Oncologia Pediatrica e Neuroblastoma***, ideato da Paola Pignataro e Silvana Tortorella, per raccogliere fondi da destinare a progetti di ricerca scientifica.

Chi siamo?

Il nome del progetto nasce dalle parole “*Micro*” e “*Farm*”, ma con la Z finale, perchè questi sono i microgreens della **GEN Z** !

Noi di **MICROFARMZ**, non ci limitiamo alla coltivazione dei microgreens. Siamo impegnati a ridisegnare il futuro dell'*agricoltura sostenibile*.

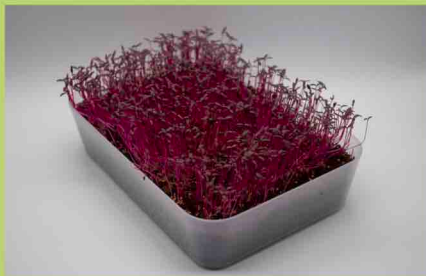
Il nostro sistema non solo *preserva il suolo* ma crea un ambiente ideale per la crescita dei nostri microgreens.



Amaranto

I microgreens di amaranto si distinguono per le loro vibranti foglie rosso porpora, che aggiungono un tocco di colore e vitalità a qualsiasi piatto.

Dal punto di vista del gusto, i microgreens di amaranto offrono un sapore delicatamente dolce e terroso che li rende incredibilmente versatili, perfetti per abbinamenti sia con ingredienti salati che dolci.



Basilico verde

I microgreens di basilico verde sono caratterizzati da foglie piccole e delicate con un vibrante colore verde scuro. Le foglie hanno una forma ovale e una consistenza tenera. Il loro aroma è intenso e profumato, con note di basilico fresco e dolci accenti erbacei. Il sapore è aromatico e ricco, con una combinazione di dolcezza e leggera piccantezza.



Basilico rosso

I microgreens di basilico rosso sono caratterizzati da steli sottili ma robusti e da foglioline piccole e delicate di un vivace colore rosso-magenta.

Questi germogli presentano un aroma intenso di basilico tradizionale e dal punto di vista del gusto, offrono un sapore fresco e aromatico, con note dolci e leggermente speziate che ricordano il basilico adulto.



Bieta

I microgreens di bieta sono caratterizzati da foglioline tenere e succose, dai colori vivaci che vanno dal verde scuro al rosso brillante. Le loro foglie hanno una forma leggermente ondulata e si sviluppano su steli sottili ma robusti.

Dal punto di vista del gusto, i microgreens di bieta offrono una combinazione di dolcezza delicata e leggera acidità, con una nota terrosa sottile.



Broccolo

I microgreens di broccolo presentano foglie piccole e frastagliate con un colore verde intenso e una consistenza croccante.

Il loro aroma è fresco ed erbaceo, mentre il sapore è leggermente amaro, con note distintive di broccolo selvatico.



Cipolla

I microgreens di cipolla sono caratterizzati da foglie sottili e tenere di un verde intenso, con una forma allungata simile a fili d'erba.

Il loro sapore è distintivo e aromatico, con note di cipolla fresca e un leggero retrogusto piccante.



Finocchio

I microgreens di finocchio sono caratterizzati da foglie sottili e frastagliate con un colore verde brillante e venature bianche distintive. Il loro aroma è fresco, croccante e leggermente dolce, con note distintive di finocchio e un leggero sentore di anice.



Nasturzio

I microgreens di nasturzio sono caratterizzati da foglie tonde e succulente, con varie sfumature di verde a seconda della varietà. Il loro aroma è fresco e leggermente piccante, con una nota distintiva di pepe nero e una sottile piccantezza simile al ravanello. La loro consistenza è succosa e croccante.



*Imperatrice
dell'India*

Tom Thumb



Pisello

I microgreens di pisello sono caratterizzati da grandi foglie verdi spesso arricciate, morbide al tatto, che spuntano da steli carnosi e robusti. Queste giovani piantine si distinguono per il loro aspetto rigoglioso e la tonalità di verde brillante, che apporta una freschezza visiva immediata a qualsiasi piatto.

Dal punto di vista gustativo, i microgreens di pisello sorprendono per il loro sapore dolce e delicato, con un retrogusto che ricorda i piselli freschi appena raccolti. La loro consistenza croccante si unisce armoniosamente al gusto dolciastro.



Ravanello

I microgreens di ravanello sono apprezzati per la loro vivacità visiva e la gamma di sapori piccanti e freschi che offrono. Disponibili in varietà che spaziano dal rosso al viola e al verde, questi piccoli germogli aggiungono un tocco di colore e gusto distintivo ai piatti.



Ravanello verde

Ravanello rosa



Ravanello viola



Rucola

I microgreens di rucola sono piccole piantine dal fogliame tenero e dal colore verde intenso. Questi giovani germogli di rucola presentano un aspetto fresco e vivace, ideali per aggiungere un tocco di eleganza e colore ai piatti.

Il sapore dei microgreens di rucola è distintivo e concentrato, caratterizzato da una nota piccante e leggermente pepata.



Senape bianca

I microgreens di senape bianca presentano foglie piccole e sottili con una colorazione verde chiaro e una leggera peluria sulla superficie. La loro forma è solitamente ovale o lanceolata.

Il loro aroma è leggero ed erbaceo, mentre il sapore è distintivo e leggermente piccante. La loro consistenza è croccante e fresca.



Cosa sono i microgreens?

I microgreens sono ***giovani piantine commestibili*** di verdure, erbe aromatiche o altri vegetali, *raccolte* poco dopo la germinazione o *servite in substrato*, una volta che hanno sviluppato il primo set di foglie vere.



I Microgreens sono etichettati come "**superfood**" poichè ricchi di *vitamine, minerali e antiossidanti*, sono molto apprezzati in cucina per il loro sapore intenso, la varietà di **colori e texture**, oltre che gli elevati valori nutrizionali.



Quali servizi offriamo?

In MicroFarmz crediamo nella strategia del “farm to fork”, ovvero dal produttore al consumatore!

Attualmente i nostri servizi comprendono:

Gourmet

Vuoi migliorare la qualità del tuo ristorante? Noi di MicroFarmz offriamo un servizio appositamente studiato per la ristorazione fornendo microgreens ancora in substrato, per aumentarne la conservazione. E le vaschette che consegniamo? Ovviamente puntando alla sostenibilità globale ritireremo ad ogni ordine le vaschette dell'ordine precedente.



Catering

Hai un evento e vuoi distinguerti? Allora dovresti scegliere il nostro servizio in vaschetta! Tante tipologie di microgreens raccolti e confezionati in giornata, pronti per deliziare gli ospiti alla tua festa o al tuo evento!



Quali servizi offriamo?

Servizi personalizzati

Per soddisfare le esigenze di tutti i clienti siamo sempre al vostro servizio, anche per richieste specifiche.

Sia che si tratti di varietà che di composizioni siamo sempre pronti a creare il prodotto su misura per te!



Delivery

Crediamo davvero nella sostenibilità e proprio per questo i nostri microgreens vengono prodotti “on-time” con un sistema di produzione e consegna programmata. In questa fase di lancio consegniamo personalmente i nostri prodotti in tutta la Campania ma presto arriveranno anche le spedizioni verso tutto il territorio nazionale.





MICROFARMZ



Montoro (AV)
Via dei Due Principati



+393926396423



infomicrofarmz@gmail.com



microfarmz.it

Partita IVA: 03185110644