



L'AGRICULTURE URBAINE,
AU SERVICE DE LA VILLE

2020
CATALOGUE

Production Aéromate
au 115 rue Réaumur, 75002 PARIS

 <https://aeromate.fr>

 contact@aeromate.paris



Aéromate

Perchée sur les toit-terrasses parisiens, l'équipe Aéromate cultive une palette de variétés d'aromates, de fleurs comestibles et de légumes pour sublimer vos assiettes et émerveiller vos sens.

Au cœur du **Quartier de la Bourse** - sur le toit de l'immeuble Tishman Speyer - se situe notre petite ferme d'agriculture urbaine !

Cette proximité nous permet de cueillir nos produits le jour de leur distribution et commercialisation, garantissant *une extrême fraîcheur*.



Engagés dans la **responsabilité environnementale**, notre méthode de culture permet de proposer des produits **100% sains !**



Nommés **Lauréats sur 3 toit-terrasses** lors du premier appel à projet des Parisculteurs et **Lauréat des trophées de l'agriculture urbaine en 2017** dans la **Catégorie alimentaire**, Aéromate est confortée par l'enthousiasme de ses consommateurs dans son projet de cultiver à plus grande échelle.



Sachez que vous pouvez nous suivre tout au long de l'année sur les réseaux sociaux.



Les plantes aromatiques

Coriandre



Son goût légèrement anisé au parfum musqué et citronné accompagne poissons, poulets, légumes, currys, plats orientaux et asiatiques, wok, fruits de mer, marinades, chutneys, etc.

Basilic Genovese



Herbe royale très odorante d'origine génoise, marquée par des accents mentholés et anisés, idéale pour les pistous, pâtes et riz, sauces, potages, salades, tomates, liqueur, légumes grillés, champignons, fruits et chocolats.

Les fleurs comestibles

Capucine



Les feuilles et les fleurs ont une odeur et goût de poivre très agréable, sublimant les salades d'une saveur piquante et aromatique.

Myosotis



Au goût très doux, les feuilles en tapis se consomment crues ou cuites et ses fleurs décorent les salades.

Bourrache



Aux saveurs de concombre et iodée, elle s'utilise dans des crèmes, pour sublimer poissons et crustacés.

Soucis



Les pétales ont un léger goût de radis qui parfument les huiles, soupes, gelées, infusions, et vinaigres et colorent le beurre ou le riz comme le safran.

Les fruits et légumes

Framboise



Ce fruit délicieux au parfum délicat et à l'équilibre parfait entre sucré et acide, peut être incorporé à de nombreuses préparations culinaires comme des smoothies, des sauces, des coulis, ou même des pâtisseries.

Fraise



Ce fruit à la chair juteuse et fondante, au goût sucré et acidulé très aromatique sera séduire vos papilles. Les fraises sont dégustées natures, en pâtisserie, ou en confiture.



Les fruits et légumes

Tomate cerise



Les tomates cerises se distinguent par leur saveur très sucrée. Elles sont ainsi parfaites pour s'introduire dans de multiples préparations culinaires !

Poivron



Le poivron provoque les papilles sans jamais les déranger. Sa fraîcheur l'emporte sur ses saveurs nuancées... Cru, cuit, salé et même sucré, il se fond dans toutes sortes de plats.

Aubergine



L'aubergine est un légume facile à vivre. Sa chair fondante se marie à un grand nombre de préparations salées. Elle est l'un des légumes emblématiques des beaux jours et de la cuisine méditerranéenne !

Haricot



Présenté en fagot, en salade ou en purée, le haricot vert est bien plus qu'un accompagnement passe-partout. Colorées, croquantes ou fondantes, les différentes variétés allient plaisir et arguments nutritionnels.



Ces prix sont à fixer ensemble. Nous souhaitons que l'agriculture urbaine profite au plus local.

Selon vos besoins, certains produits peuvent encore être ajoutés au plan cultural.

Contact

 contact@aeromate.paris

 <https://aeromate.fr/>

 aeromate

 Aeromate

