



contact@aeromate.paris



 <https://aeromate.fr/>

2020

Aeromate

CATALOGUE

L'agriculture en ville, au service de la ville

Aéromate, c'est

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 même du 12^{ème} arrondissement – sur le toit du centre de soin de la RATP - se situe **notre ferme hydroponique de 500m²** ! 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 nous permet d'économiser **90% d'eau** par rapport à l'agriculture pleine terre ! Cela nous permet également d'utiliser plus facilement les méthodes de lutte biologique pour proposer des produits **100% sains** !



© Rindra Andriavoavonjy

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. N'hésitez pas à partager vos expériences avec le **#aeromate** afin que nous puissions aussi vous suivre, relayer vos informations et vous conseiller !

Les Basilics



Basilic Marseillais

2€/botte
50g minimum

Remarquable pour ses vertus à la fois culinaires et pharmaceutiques, le Basilic Marseillais se consomme le plus souvent cru en pistou pour conserver son fort arôme ou encore en infusion et en décoction.

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.

2€/botte
50g minimum



Basilic Thaiï

2,5€/botte
50g minimum

Roi des basilics exotiques par sa couleur vert foncé, ses tiges violacées et son parfum d'anis, de cannelle et de camphre, il s'associe à merveille aux salades de crustacés, tomates et piments crus, poulet cuisiné au wok, coquilles Saint-Jacques, bœuf piquant, cocktails, etc.

Basilic Opale

Teinté d'un violet brun foncé, le basilic opale possède une saveur mentholée proche du réglisse qui sublime vos assortiments de crudités, sauces, sorbets, liqueur ou tout simplement votre assiette !

2,5€/botte
50g minimum



Les Menthes



Menthe Verte

2€/botte
50g minimum

Connue pour son fort arôme, elle s'utilise en cuisine pour accompagner les plats de viande ou les salades, en infusion ou encore pour ses vertus médicinales.

Menthe Citron

Conférée par la présence de linalol, sa saveur citronnée est idéale pour les infusions ou encore pour accompagner les desserts.

2,5€/botte
50g minimum



Les Persils

50g minimum



Persil plat

1,5€/botte

Ingrédient clé des taboulés libanais, beurre persillé ou soupe, il sublimerait facilement chacune de vos recettes.

Persil Mitsuba

A la saveur distincte et rafraîchissante, il accompagne très bien les salades, grillades et plats orientaux.

2,5€/botte



Persil frisé

2€/botte

Son joli feuillage permet d'apporter à la fois du goût et un aspect décoratif à vos plats.

Les Herbes de Provence

Origan

Leur saveur un peu amère, poivrée et piquante met en valeur les sauces, potages, grillades, pizzas, etc.

2,5€/botte



Estragon

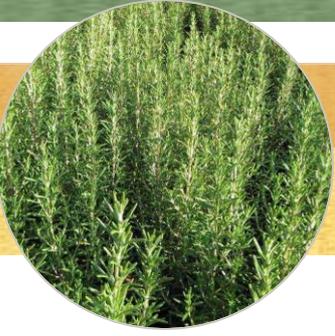
2,5€/botte

S'utilise beaucoup dans les préparations condimentaires, il est l'ingrédient indispensable de votre sauce béarnaise !

Thym

Largement utilisé dans la cuisine méditerranéenne et pour ses vertus médicinales sous forme de tisane.

2,5€/botte



Romarin

2,5€/botte

Très aromatisant, il se prête particulièrement aux grillades de viande et de poissons.

Ciboulette Grandes Feuilles

Crue et ciselée, cette variété apportera un goût frais, aillé et piquant à vos recettes d'omelette, farces, tartes salées, etc.

2,5€/botte
50g minimum



Coriandre

2,5€/botte
50g minimum

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.



Marjolaine de Syrie

On retrouve sa saveur typiquement dans la cuisine orientale. Cette herbe savoureuse proche de l'origan relèvera vos pâtes, pains et ragoûts.

2,5€/botte
50g minimum



Oseille

2,5€/botte
50g minimum

Caractérisée par sa saveur acidulée et rafraichissante, elle ravira vos salades, vos soupes, vos sauces, vos poissons et vos œufs.



Mélisse

Son parfum doux et citronné accompagne à merveille les infusions, les desserts d'agrumes, les salades de fruits, les viandes blanches, les volailles, les crèmes, les poissons, etc.

2,5€/botte
50g minimum



Les Choux Kale

Chou Kale rouge

3€/unité

Il se consomme comme le chou vert : en salade, jus, risotto ou préparé en pesto.



Chou Kale vert

Sa saveur sucrée trouve sa place dans les soupes, braisé ou en poêlée de légumes variée.

3€/unité



Les Fleurs Comestibles

1 barquette = 30g minimum



Cosmos

4,5€/barquette

Principalement utilisée pour décorer les plats, elle sublime vos desserts sucrés par sa saveur florale.

Bourrache

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

5€/barquette



Souci des Jardins

5€/barquette

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

Bleuet

Elles s'utilisent notamment dans la réalisation de desserts (mousses, salades de fruits, gâteaux, cookies...) ou en infusion.

5€/barquette



Œillet d'Inde

5€/barquette

En phytothérapie ou en cuisine, pour ravir vos papilles par son goût de fruit de la passion.



contact@aeromate.paris



<https://aeromate.fr/>



aeromate



Aeromate


Aeromate



Paris