

# ANGEL RODRIGUEZ

## Producteur d'herbes aromatiques

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°40 - ÉDITION 2024

*« Bioplants œuvre au développement d'une alimentation plus saine, plus vertueuse & accessible. »*

Angel Rodriguez ne prédit pas l'avenir, il l'écrit. En réfléchissant différemment. En imaginant ce que personne n'a encore imaginé. En pensant bio, biodégradable et durable. Dans le futur d'Angel Rodriguez, chacun a accès à une nourriture saine, vertueuse et de qualité. Utopique ? Loin de là ! Ce futur, cela fait plus de 30 ans qu'il le pense, et qu'il le construit, patiemment, au fil de ses expériences. Et ce futur, simple, Angel le conjugue désormais au présent, chez Bioplants, producteur d'herbes aromatiques implanté en Maine-et-Loire. Des serres construites sur des terres non arables dans le respect de la biodiversité, des plantes bio cultivées en bioponie sans pesticide ni engrais chimique de synthèse, arrosées avec l'eau de pluie récupérée sur les toits, des produits 100% éco-conçus, du pot, entièrement compostable, à l'emballage... Le rêve n'en est plus un ! L'avenir se cultive au quotidien. Il est à portée de main. Et cet avenir, plus durable et plus responsable, ne manque assurément pas de saveur...







# MICROPOUSSES

*Moutarde, capucine, pois, coriandre & tagète*

Surprendre, chaque jour. Étonner, encore et toujours. Le restaurateur est un chercheur en quête de plaisirs inconnus. De saveurs nouvelles. De couleurs et de textures à découvrir. Flatter les papilles et les pupilles. Un jeu pour les sens. Mais faut-il pour autant chercher à en mettre plein la vue ? Car l'heure n'est plus à la surenchère. L'heure est à la simplicité et à la subtilité. Et l'heure est au végétal. Concentrées de saveurs et d'arômes, bombes de vitamines et de nutriments, brises décoratives, le moment est venu pour les micropousses de faire leur trou. Moutarde, capucine, pois, coriandre, tagète..., elles étonnent autant qu'elles détonnent, elles réveillent autant qu'elles relèvent. Un vent de fraîcheur souffle. La petite graine de la créativité est semée. De quoi couper l'herbe sous le pied des rabat-joie de tout poil qui prétendent s'ennuyer devant leur assiette !



 **DISPONIBILITÉ :**  
Toute l'année

 **CONDITIONNEMENT :**  
Barquette carton

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
A pour C

 **ORIGINE :**  
Pays de la Loire

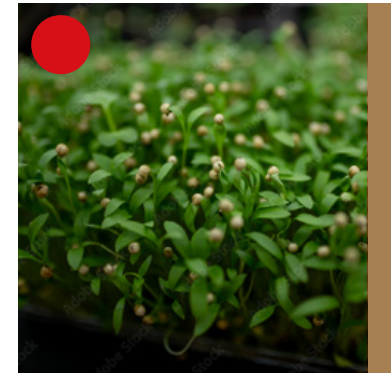




# MICROPOUSSES

*Moutarde, capucine, pois, coriandre & tagète*

Surprendre, chaque jour. Étonner, encore et toujours. Le restaurateur est un chercheur en quête de plaisirs inconnus. De saveurs nouvelles. De couleurs et de textures à découvrir. Flatter les papilles et les pupilles. Un jeu pour les sens. Mais faut-il pour autant chercher à en mettre plein la vue ? Car l'heure n'est plus à la surenchère. L'heure est à la simplicité et à la subtilité. Et l'heure est au végétal. Concentrés de saveurs et d'arômes, bombes de vitamines et de nutriments, brises décoratives, le moment est venu pour les micropousses de faire leur trou. Moutarde, capucine, pois, coriandre, tagète..., elles étonnent autant qu'elles détonnent, elles réveillent autant qu'elles relèvent. Un vent de fraîcheur souffle. La petite graine de la créativité est semée. De quoi couper l'herbe sous le pied des rabat-joie de tout poil qui prétendent s'ennuyer devant leur assiette !



 **DISPONIBILITÉ :**  
Toute l'année

 **CONDITIONNEMENT :**  
Barquette carton

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**  
A pour C

 **ORIGINE :**  
Pays de la Loire