

Мечта Фермера

-Выращивание зелени -



Мечта Фермера

ВЫРАЩЕНО В РОССИИ

тел. 8 905 405 0066

e-mail: M.fermera@yandex.ru

Прайс

01.07.2024

№	Наименование	Описание		Цена, шт
Микрозелень (5-7 см)				за лоток
1	Горошек	Вкус: нежный, сладковатый.	Применение: салаты, диетические супы, овощные смузи, холодные закуски, овощные и мясные блюда, приготовленные на гриле.	120 р
2	Редис санго	Вкус: хрустящий, остро-жгучий.	Применение: украшение для гарниров, холодных закусок, супов, салатов, белой рыбы, суши и сашими.	130 р
3	Редис коралл	Вкус: пряный, слегка горький.	Применение: украшение запеканок, овощных салатов, соусов, омлетов, мясных и рыбных блюд.	130 р
4	Брокколи	Вкус: нежный, слегка горький.	Применение: салаты, коктейли, смузи из любых овощей и фруктов, самостоятельное блюдо.	140 р
5	Руккола	Вкус: ореховый, остро-перечный.	Применение: дополнение к овощным салатам, пасте, сливочным сырам; для украшения пиццы, мясных и рыбных блюд.	140 р
6	Редька	Вкус: жгучий, слегка пряный.	Применение: украшение для гарниров, холодных закусок, супов, салатов, белой рыбы, суши и сашими..	130 р
7	Дайкон	Вкус: хрустящий, остро-жгучий.	Применение: салаты, супы, суши, бутерброды, яичные и мясные блюда.	130 р
8	Кресс-салат	Вкус: пряный, слегка горький.	Применение: украшение запеканок, овощных салатов, соусов, омлетов, мясных и рыбных блюд.	140 р
9	Мизуна красная или зеленая	Вкус: хрустящий, остро-жгучий.	Применение: украшение для гарниров, холодных закусок, супов, салатов, белой рыбы, суши и сашими.	150 р
10	Подсолнечник	Вкус: приятный сладковатый вкус, с ореховой ноткой	Применение: любые блюда, бутерброды, роллы, салаты, соусы, блюда из яиц.	130 р
11	Пажитник	Вкус: тонкий аромат и горьковатый вкус	Применение: . Добавляют в качестве витаминной добавки и украшения для холодных закусок, салатов, первых и вторых блюд.	140 р

12	Расторопша	Вкус: нейтральный, маслянисты и имеют легкую горчинку.	Применение: ценное лекарственное средство, которое помогает восстановлению печени и улучшает работу всего ЖКТ	140 р
13	Лук	Вкус: сладкий, слегка острый	Применение: используют для оформления супов и гарниров, мясных и рыбных блюд, и придания им изысканного аромата. Она прекрасно сочетается с сырами, холодными закусками и салатами.	200 р
14	Борого	Вкус: приятный освежающий аромат и насыщенное огуречное послевкусие	Применение: прекрасно гармонирует с холодными супами, запеченными овощами, рыбными и мясными блюдами. Её добавляют в соусы, настойки, сиропы, десерты.	160 р
15	Кольраби	Вкус: имеет нежный, сладковатый вкус с тонким капустным оттенком.	Применение: добавляют в салаты, супы, гарниры, подают к мясу и рыбе, готовят смузи и зеленые коктейли.	140 р
16	Капуста краснокочанная	Вкус: нежный, слегка острый	Применение: в омлеты, салатам, бутербродам, горячим блюдам и холодным закускам	130 р
17	Горчица белая	Вкус: жгучий, слегка пряный.	Применение: пикантная добавка к мясным блюдам, салатам, закускам, хорошо сочетается с орехами, авокадо, беконом.	140 р
18	Горчица "Огненный Лев"	Вкус: освежающий, с выраженной горчицной остринкой и почти чесночным ароматом	Применение: Отличное дополнение к шашлыку и любым мясным блюдам	180 р
19	Горчица "Ред Карпет"	Вкус: пряный, острый	Применение: пикантная добавка к мясным блюдам, салатам, закускам, хорошо сочетается с орехами, авокадо, беконом.	180 р
20	Горчица "Дракон"	Вкус: освежающий, с выраженной горчицной остринкой и почти чесночным ароматом	Применение: Отличное дополнение к шашлыку и любым мясным блюдам	180 р
21	Горчица "Гигант"	Вкус: пряный, острый	Применение: пикантная добавка к мясным блюдам, салатам, закускам, хорошо сочетается с орехами, авокадо, беконом.	180 р
22	Горчица "Витамин"	Вкус: освежающий, с выраженной горчицной остринкой и почти чесночным ароматом	Применение: Отличное дополнение к шашлыку и любым мясным блюдам	180 р
23	Кервель	Вкус: пряный сладковатый напоминающий петрушку вкусом	Применение: добавляют в окрошки, супы, рассольники, зелёные щи с крапивой и фасолью. Она отлично подходит к плову, салатам, отварному картофелю, блюдам из мяса, грибов, и яиц, к жареной рыбе. С ней делают ароматное зеленое масло.	160 р
24	Люпин	Вкус: нейтральный, напоминающий вкус горошка с небольшой горчинкой	Применение: хорошо сочетаются с бобовыми блюдами, хумусом, с ячницей, омлетом, сэндвичами с маслом, печеными овощами (сладкий перец, томат), огурцом, курицей.	190 р

25	Кинза-мини	Вкус: приятный чуть острый лимонно-перечный вкус	Применение: Используют для приготовления салатов, маринадов, соусов. Добавляют в мясные, рыбные и овощные блюда.	150 р
26	Петрушка-мини итальянская	Вкус: пряный вкус петрушки, но гораздо нежнее чем обычная зелень	Применение: используют как и обычную зелень в салатах, для украшения блюд из мяса, рыбы, овощей и гарниров.	150 р
27	Кукуруза	Вкус: сочный, сладковатый.	Применение: отличный гарнир к любому блюду, а также салатам	150 р
28	Майоран	Вкус: Сладковато-камфарный аромат с оттенком кардамона и горьковато-острый привкус создают неповторимый букет	Применение: в салат с помидорами и огурцами, сочетают с микрогрином базилика, горчицы, рукколы. Это придает дополнительные вкусовые оттенки.	180 р
29	Пак-чой красный	Вкус: мягким слегка сладким вкусом	Применение: Гармонизирует с соевыми продуктами, овощами, мясом, соусами, рыбой и морепродуктами.	190 р
30	Пак-чой Премиум Италия	Вкус: мягким слегка сладким вкусом	Применение: Гармонизирует с соевыми продуктами, овощами, мясом, соусами, рыбой и морепродуктами.	270 р
31	Кейл зеленый	Вкус: сочные, свежие, с нейтральным ароматом, по вкусу напоминающие молодые листья ранней капусты	Применение: Добавляют в овощные салаты, соки, смузи, украшают гарниры, овощные супы, пюре.	170 р
32	Кейл красный Премиум Италия	Вкус: сочные, свежие, с нейтральным ароматом, по вкусу напоминающие молодые листья ранней капусты	Применение: Добавляют в овощные салаты, соки, смузи, украшают гарниры, овощные супы, пюре.	290 р
33	Хрустальная трава	Вкус: нежный, освежающий, с легкой кислинкой	Применение: Лучше всего они сочетаются с бораго и другой зеленью, блюдами из рыбы и морепродуктов, салатами из свежих овощей и пряными травами. Их также используют для украшения десертов, гарниров и мясных блюд.	370 р
34	Фенхель	Вкус: Мягкий анисовый вкус	Применение: сочетают с микрогрином базилика, горчицы, рукколы. Это придает дополнительные вкусовые оттенки.	185 р
35	Хризантема	Вкус: чем-то напоминает сельдерей	Применение: различные салаты, к мясу, к рыбе	170 р
36	Морковь дикая	Вкус: нежный, приятный и сладковатый вкус свежей моркови	Применение: для приготовления различных закусок, салатов, супов, а также в качестве лечебного средства.	150 р
Бэби лиф (8-10 см)				

1	Базилик	Вкус:сладковато-терпкий	Применение: Дополняет блюда из томатов, сливочного сыра, красного мяса или птицы. Также они часто применяются для украшения пиццы, салатов из свежих овощей, коктейлей и десертов.	205 р
2	Щавель	Вкус:островато-лимонный вкус и тонкий аромат	Применение:Подают в качестве изысканного гарнира или используют для украшения мясных блюд, супов, холодных закусок и разнообразных салатов.	290 р
3	Мята	Вкус: сладкий,производит затяжной прохладный эффект	Применение: делают украшения для фруктовых и овощных салатов, десертов, основных блюд и коктейлей. Ее добавляют в зеленые борщи и супы, настаивают на ней алкогольные напитки, добавляют в чай и травяные сборы.	260 р
4	Мангольд	Вкус:мягкий сладковатый вкус	Применение: Используют при приготовлении овощного рагу, блюд из яиц, для украшения холодных летних супов и салатов.	205 р
5	Шпинат "Земляничный"	Вкус: нежный и нейтральный	Применение: добавляют в различные витаминные коктейли, смузи, подходит к мясу и рыбе, фруктам и овощам	190 р
6	Мелисса	Вкус: ароматный лимонный	Применение: является прекрасным дополнением к салатам и хорошо подходит для декорации десертов.	250 р
7	Шисо	Вкус: пряный, с ароматом лимона	Применение: идеально к рыбным блюдам и для изготовления японских соусов.	250 р
8	Свекла "Олимпия"	Вкус: мягкий сладковатый вкус	Применение: Используют при приготовлении овощного рагу, блюд из яиц, для украшения холодных летних супов и салатов.	205 р
9	Свекла "Бычья кровь"	Вкус: мягкий сладковатый вкус	Применение: Используют при приготовлении овощного рагу, блюд из яиц, для украшения холодных летних супов и салатов.	205 р
10	Салат Корн	Вкус: мягкий	Применение:Благодаря мягкому сладковатому вкусу используются почти повсеместно. Могут служить основой для овощного салата, смузи, коктейля, дополнить хрустящей текстурой гарнир, закуски, сэндвичи.	150 р
14	Амарант	Вкус: нейтральным, освежающим вкусом, напоминающим шпинат, которые обладают нежным вкусом с ореховым послевкусием.	Применение: хорошо сочетается с овощами, молочными и мясными блюдами. Добавляется в салаты, бутерброды, роллы, Идеально подходит для приготовления коктейлей и смузи.	205 р
15	Салатный микс		Мангольд, мизуна красная,мизуна зеленая, шпинат, салат фризье, щавель	160р/100г

Съедобные цветы				за шт
1	Микс цветов		Ассорти цветов 25 шт	320 р
Проростки				за 100 гр
1	Пшеница	Вкус: травянистый, чуть терпкий	Применение: В салатах,с творогом, украшение холодных блюд	130 р
2	Бобы Мунг (маш)	Вкус: сладковатый	Применение: в супы и рагу, различные пасты-начинки для вегетарианских блюд, в том числе сладкие, их перемалывают в муку, которая затем используется для приготовления китайской лапши «фунчоза»	130 р
3	Люцерна	Вкус: свежего зеленого горошка с грядки	Применение:в качестве приправ в салаты, первые и вторые блюда, бургеры, суши	130 р
4	Соя	Вкус: с хрустящей структурой травянистый со слабым ореховым послевкусием, которое усиливается после приготовления. Ростки старше четырех дней горчат.	Применение:всевозможные салаты, гарниры,супы. Популярен в корейской кухне.	140 р