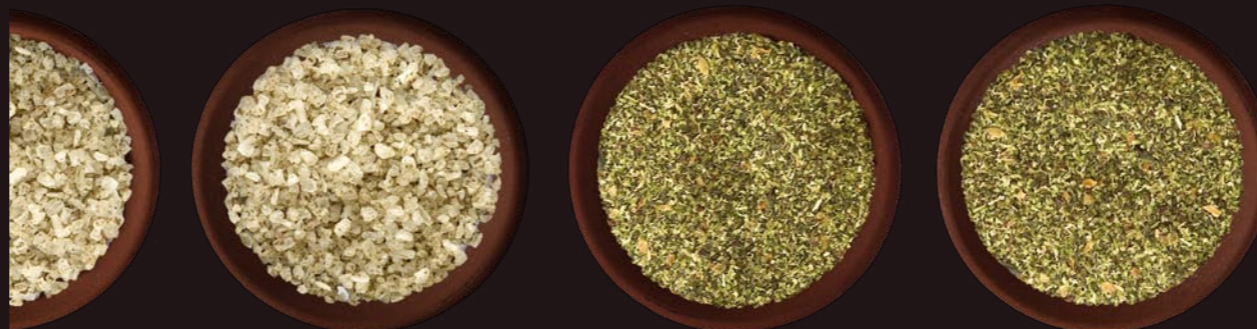




Azienda nata dalla passione per il mare, ha saputo innovare e sperimentare nuovi prodotti legati all'utilizzo e alla lavorazione delle alghe marine. Dal 2006 inizia la ricerca e, passo dopo passo, si giunge alla definizione di un particolare blend brevettato di alghe con cui si realizza una spezia che riporta autenticamente al sapore del mare.

Inoltre, grazie a lavorazioni innovative, la nostra azienda sviluppa e propone parallelamente anche un sale alle alghe, prodotto prezioso e sofisticato apprezzato dai migliori chef internazionali.



BIOAGRIMAR
Produzioni per l'alta gastronomia

via Molini, 4
70010 CASAMASSIMA (BA)

Saponaro Donato
Resp. Produzione
Mobile 335.81.42.633

www.bioagrimar.it
info@bioagrimar.it

aromi **dal mare** per
l'alta gastronomia

BORN TO TASTE



LIGHEA: la spezia ammaliatrice

Le alghe marine, così come le sirene, hanno la capacità di ammaliare e di sedurre.

Il nostro blend brevettato di alghe, finemente lavorate, ha come peculiarità quella di trasformare e arricchire i gusti, riportando immediatamente e con forza ad esperienze olfattive molto particolari e legate al mare.

Creata per l'alta gastronomia, è una spezia dalla capacità inattesa, che chef e professionisti della cucina non potranno che apprezzare.



SALIO: salato come il mare

Dai Sumeri ai Romani, il sale è sempre stato un prodotto sinonimo di ricchezza.

Usato per celebrare l'ospitalità attraverso il rito della spartizione del sale con l'ospite, rappresenta tutt'oggi quell'elemento capace di completare e dare "sale" alla vita.

Il nostro prodotto quindi accomuna l'antica preziosità con la necessità di celebrare occasioni conviviali di pregio con un elemento capace di essere al tempo stesso coreografico e dal gusto finemente marino.



Da tempo ormai le alghe marine rappresentano la nuova frontiera del gusto e della sperimentazione in cucina. Esaltare, filtrare, chiarificare, creare nuove texture sono l'obiettivo degli chef più creativi ed audaci. La nostra linea di prodotti offre ottimi spunti per utilizzare "l'aroma del mare" in cucina, arricchendo ed ammaliando ad arte i palati più raffinati.

Aromi di mare per l'alta gastronomia creativa

Sale e spezia alle alghe, l'inizio di un progetto ambizioso che non potrà che sorprendere e sedurre.