

Vertia | Microgreens y Flores Comestibles

Cultivamos la esencia de sus platos

Innovación agrícola en Lloret de Mar.
Frescura absoluta directa a su mesa.

 +34 683 558 198

 vertiamicrogreen@gmail.com

 vertia.cat





Diseñamos el sabor del mañana

Nuestra granja urbana de nueva generación en el corazón de Lloret de Mar opera los 365 días del año para ofrecer microgreens ultra frescos, hierbas especiales y flores comestibles exclusivamente para chefs y restaurantes.



Granja urbana de
nueva generación



Operación 365
días al año



Exclusivo para
profesionales



Métricas de Rendimiento Botánico

1 h max.

A su mesa

(De la cosecha a su cocina)

KM 0

Producción Local

en Lloret de Mar

0%

Químicos y pesticidas

(Producto limpio)

+ 48%

Más nutrientes

(Máxima concentración de vitaminas)

- 11% a - 90%

Consumo de agua

vs agricultura tradicional

44

Días de frescura

al año garantizada

Tecnología de cultivo controlado para una calidad constante

Capa 1: Sustrato Sin tierra.

Evita plagas de suelo y garantiza un producto impecable para la cocina.

Capa 2: Clima

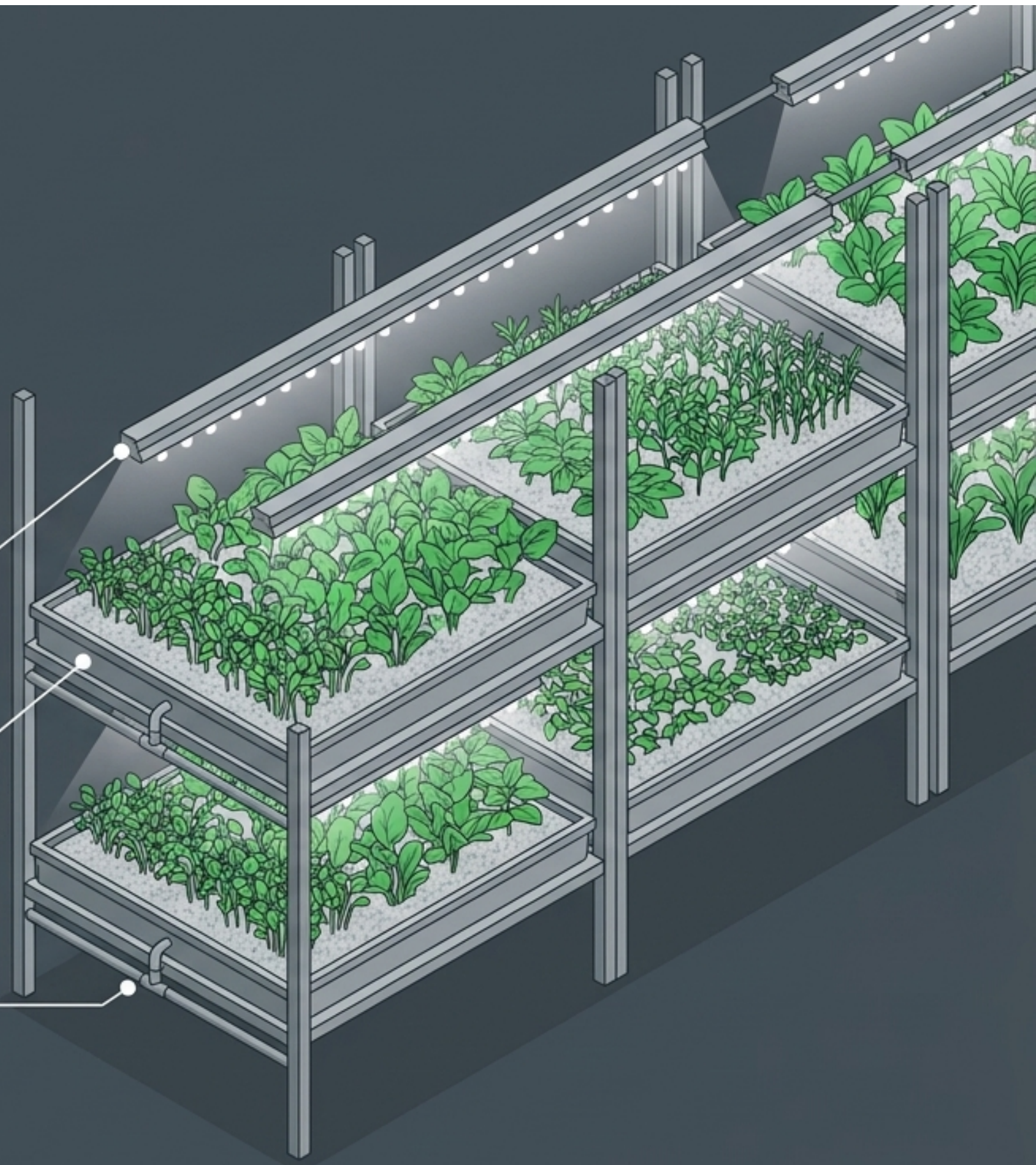
Tecnología controlada.

Temperatura y luz optimizadas para un crecimiento predecible y color intenso.

Capa 3: Riego

Consumo mínimo de agua.

Sostenibilidad real con hasta un 90% de ahorro hídrico.



El impacto de la frescura extrema

Agricultura Tradicional

Granja Urbana Vertia

Días de transporte

1 hora máx. a su mesa

Uso de pesticidas

0% Químicos - Producto limpio
para el planeta

Aromas degradados

Color intenso y aromas naturales

Variable por clima

Calidad constante 365 días

Catálogo de Precisión: Microgreens

Estética

Colores intensos y vibrantes para emplatados de alta costura.

Salud

Concentración máxima de vitaminas (+48% nutrientes).



Sabor

Aromas naturales puros e intensos.

[Ver catálogo completo](#)

Catálogo de Precisión: Flores Comestibles

Diseño

Texturas y formas únicas para coronar creaciones culinarias.

Garantía

100% libres de pesticidas, seguras para consumo directo.

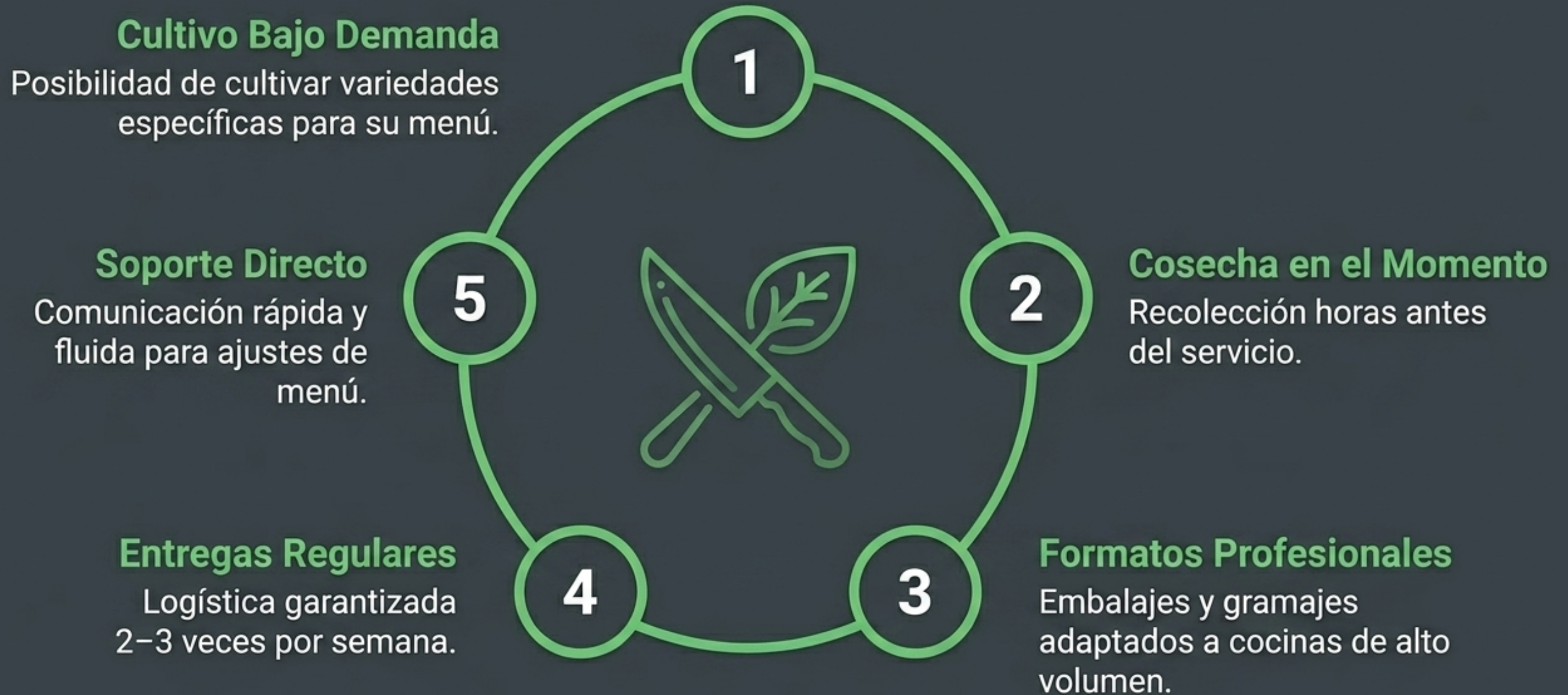


Versatilidad

Variedades seleccionadas para dulce y salado.

[Ver catálogo y recetas](#)

Ecosistema operativo para profesionales de la restauración



Diseñe el menú de mañana, hoy.

Vertia es su partner de innovación culinaria.
Frescura absoluta, directamente en su mesa.



Lloret de Mar



+34 683 558 198



vertiamicrogreen@gmail.com



vertia.cat



Inicie su pedido ahora