



*tomorrow
greens*



Ervas frescas sustentáveis

para restauração

Produção local de ervas aromáticas frescas, pensadas para chefs e restaurantes que valorizam qualidade, frescura e sustentabilidade.

+ O NOSSO MODO DE PRODUÇÃO

Na AmpliAqua produzimos ervas aromáticas num sistema **biopónico**, que integra **aquacultura e produção vegetal** num **modelo de economia circular**:



Sem uso de pesticidas

Produção sustentável e responsável

Uso eficiente de água e nutrientes

Elevada frescura

+ O QUE PRODUZIMOS

preço €/Kg



Manjeriço

25€



Rúcula

14€



Salsa

14€



Coentros

14€



Tomilho

38€

E outros produtos mediante pedido do cliente

Mix personalizado conforme as necessidades do cliente

Preços ajustáveis conforme volume, regularidade e condições de entrega

Condições especiais para fornecimento regular

+ ENTREGAS

Entregas semanais, com possibilidade de maior frequência para clientes locais.

Nazaré e arredores (até 30 km): Entrega mínima 50€

4% desconto pronto pagamento

10% desconto levantamento no local

saiba mais



+ CONTACTOS

Rita Vieira Dias

☎ 912 386 365

✉ rita.alvarenga@bgi.pt

Trabalhamos diretamente com restaurantes para garantir frescura máxima, flexibilidade e um fornecimento adaptado a cada cozinha.