



Der frische Geschmack der reinen Natur

Erntefrische MicroGreens in Top-Qualität – zum besten Preis

Bei der Produktion unserer MicroGreens vertrauen wir auf unsere selbst entwickelte BlueVelvet-GreenBox – eine Vertical-Farming-Anlage „in a Box“ mit dem einzigartigen, 100% natürlichen BlueVelvet-Ökooniksystem.

Dieses aus der Aquaponik weiterentwickelte Ökosystem bietet alles, was es für eine nachhaltige, 100% natürliche, das heisst vollkommen Chemie-freie (ZERO Dünge-/Nährstoffmittel, ZERO Fungizide, ZERO Pestizide) Produktion pflanzlicher Lebensmittel braucht. Wasser, Plankton, Algen, Bakterien, Pilze, Muscheln, Schnecken, Krebse, Fische, Insekten und Pflanzen bilden ein selbstregulierendes System, eine ausgewogene Gemeinschaft, die auf der Biodiversität beruht und die Grundlage bildet für eine absolut natürliche, nachhaltige und effiziente Lebensmittelproduktion.

Dies erlaubt unter den in der BlueVelvet-GreenBox herrschenden geschützten Klima- und Wachstumsbedingungen die jahreszeitlich und klimatisch unabhängige, regelmässige und qualitativ wie mengenmässig konstant hohe Produktion von MicroGreens in permanent bester, erntefrischer Qualität – nachhaltig, 100% natürlich und mit geringst möglichem Ressourceneinsatz und Energieaufwand.

Frische-Service durch unsere Distributionspartner:



... und es werden laufend mehr ...



BlueVelvet  GreenBox
we make microgreens growing

Swiss Design & Quality 

AUS DER GREENBOX - MicroGreens		Einheiten*	VP/Einheit**
Power Mix		80 g	4.90
Daikon Rettich / Radieschen		1000 g	56.90
Protein Mix		80 g	4.90
Sonnenblume / Radieschen / Erbse		1000 g	56.90
Daikon Rettich		80 g	3.90
		1000 g	45.30
Radieschen (Roter Rettich)		80 g	4.90
		1000 g	56.90
Sonnenblume		80 g	3.90
		1000 g	45.30
Erbse		80 g	5.90
		1000 g	68.60
Borretsch		40 g	4.90
Chef Mix - 4 x 25 g		4 x 25 g	11.95
Power Mix / Protein Mix / 2 Sorten MicroGreens n. A.			
Rucola		25 g	4.90
Mizuna rot		25 g	4.90
Pak Choi weiss		25 g	4.90
Roter Senf		25 g	4.90
Auf Vorbestellung mit 7 Tagen Wartefrist, danach im Abo mit regelmässiger Lieferung			
Basilikum		25 g	4.90
Broccoli		25 g	4.90
Koriander		10 g	4.90

* 1000 g in GN Behälter (Austausch)

** CHF, inkl. 2,6% MwSt

Bezug über unsere Distributionspartner.



100% natürlicher, veganer Powerfood

EDEN MicroGreens sind äusserst schmackhafte und nährstoffreiche junge Kräuter- und Gemüsesprossen, die in der Küche einerseits wie Gewürze und andererseits als Vitamin- und Nährstoff-«Booster» verwendet werden.

Generell ist der Vitamin- und Nährstoffgehalt von Pflanzen in diesem frühen Wachstumsstadium am höchsten. MicroGreens sind also wahre Nährstoff-«Bomben» und somit eine höchst willkommene Ergänzung und Bereicherung des Angebots an 100% natürlichen, geschmacksintensiven und gesunden, erntefrischen Nahrungsmitteln.

-  **Der frische Geschmack der reinen Natur**
-  Erntefrisch – knackig und voller Geschmack
-  Geschnitten – kein Rüstaufwand, kein Abfall
-  Gebrauchsfertig – kein waschen

Enthaltene Vitamine und Nährstoffe:

Vitamin A, B, B12, C, D, E, K, Kalzium, Eisen, Magnesium, Antioxidantien, Zink, ungesättigte Aminosäuren, Folsäuren, Kalium, Phosphor, ätherische Öle

Abgepackt durch **ZÜRWERK**
www.zueriwerk.ch

FreshSwissQuality 

AUS DEM SEE

	Einheiten	VP/Einheit**
Zürichsee-Muscheln, Wildfang (<i>Corbicula corbicula</i>)	 500 g	13.95
Schweizer Süßwasser-Krebse, Wildfang - Sumpfkrebs (<i>Procambarus clarkii</i>) - Signalkrebs (<i>Pacifastacus leniusculus</i>) - Kamberkreb (<i>Orconectes limosus</i>)	 1000 g (TK)	49.90
Essbare Algen (auf Anfrage; Juni-August) g	a. A.

AUS DEM WALD & ÖKOPONIK-SYSTEM

Kapuzinerkresse (Blätter)	 12 Stk.	5.40
Kapuzinerkresse-Blüten	 6 Stk.	4.80
Indischer Wassernabel (Blätter)	 12 Stk.	8.40
Indische Wassernabel-Blüten	 6 Stk.	6.60
Sauerklee (Mai-September)	 10 g	4.80
Sauerklee-Blüten (Mai-September)	 12 Stk.	5.90
Ährige Teufelskrallen (April) (<i>Phyteuma spicatum</i>)	 ... Stk.	a. A.
Staudenknöterich-Stangen (März)	 ... Stk.	a. A.

PILZE

Shitake	 1000 g	29.90
Austernseitlinge	 1000 g	24.90
Flamingo- / Rosen-Seitling *	 1000 g	34.90

* nur als Abo-Bestellung (nicht lagerfähig; tägliche Ernte & Lieferung)

** CHF, inkl. 2,6% MwSt

Bezug über unsere Distributionspartner.

Einheimische Spezialitäten und Raritäten

Neben MicroGreens aus der GreenBox steht BlueVelvet auch für exklusive, fang- und erntefrische Spezialitäten und Raritäten aus unseren Schweizer Gewässern und Wäldern sowie - sozusagen als «Nebenprodukt» - für erntefrische Kräuter und Blüten aus unserem GreenBox-Ökosystem:

Zürichsee-Muscheln

Körbchenmuscheln - für die einen eine invasive Art und Plage, für Kenner die Vongole aus heimischen Gewässern. Immer fangfrisch aus dem Zürichsee. *Delizioso!*

Schweizer Süßwasser-Krebse

Unsere Süßwasser-Krebse sind ebenfalls allesamt invasive Arten, die unsere einheimischen Krebse bedrohen. Nichts desto trotz sind sie ein herrlicher Gaumenschmaus - schonend von Hand gefangen und tiergerecht getötet, vorgekocht und eingefrohren.

Kräuter und Blüten aus heimischen Wäldern und unserem GreenBox-Ökosystem

Highlights für Gaumen und Augen: Unsere Kräuter und Blüten setzen sowohl geschmacklich als auch optisch Akzente - i-Tüpfelchen für die gehobene Küche.

Erntefrische Pilze aus heimischer Zucht

Protagonisten der vegetarischen und veganen Küche, aber auch wunderbare Begleiter in der Fleischküche, setzen sie auf jeden Fall geschmackliche wie optische Akzente. Erntefrisch immer ein kulinarischer Hit!



Blue Greens

the quality of pure nature - nothing else

Das BlueVelvet Ökoonik-System - 100% Natur für eine nachhaltige und effiziente Lebensmittelproduktion

Das BlueVelvet Vertical-Farming-System mit seinem einzigartigen, 100% natürlichen BlueVelvet-Ökooniksystem erlaubt unter den in der BlueVelvet-GreenBox herrschenden geschützten Klima- und Wachstumsbedingungen die jahreszeitlich und klimatisch unabhängige, regelmässige und qualitativ wie mengenmässig konstant hohen Produktion von Microgreens in permanent bester, erntefrischer Qualität - nachhaltig, 100% natürlich und mit geringstmöglichem Ressourceneinsatz und Energieverbrauch.

Herz und Motor der BlueVelvet Vertical-Farming-Anlage, der Green-Box, ist ein maximal vielfältiges Ökoonik-System: Dieses aus der Aquaponik weiterentwickelte Ökosystem bietet alles, was es für eine nachhaltige, 100% Chemie-freie Produktion pflanzlicher Lebensmittel braucht.



6500 Liter Wasser sind das Transportmittel, das die Nährstoffe im geschlossenen BlueVelvet-Ökoonik-Kreislauf in Bewegung halten. Wasser, Plankton, Algen, Bakterien, Pilze, Muscheln, Schnecken, Krebse, Fische, Insekten und Pflanzen bilden ein selbstregulierendes System, eine ausgewogene Gemeinschaft, die auf der Biodiversität aufbaut - je mehr verschiedene Spezies, umso stabiler.

BlueVelvet EcoPonics AG ist ein Schweizer Unternehmen, fokussiert auf die Entwicklung, Fertigung und die Lizenzierung oder den Eigenbetrieb von Vertical-Farming-Anlagen „in a Box“, die **BlueVelvet GreenBox** - basierend auf dem einzigartig nachhaltigen und 100% natürliche BlueVelvet-Ökooniksystem.

BlueVelvet 

BlueVelvet EcoPonics AG · 8810 Horgen / ZH · Schweiz
business@bluevelvet-greenbox.com

www.eden-microgreens.com



Aufgrund seines modularen, auf einheitlichen Containern basierenden Aufbaus lässt sich eine solche Microgreen-Produktionsanlage beliebig skalieren und am „Point of demand“ mit der benötigten Kapazität aufbauen - flexibel, mobil, kundennah und kostengünstig.

Der Betrieb eines GreenBox-Containers ist dabei äusserst nachhaltig und Ressourcen-schonend:

-  40-ft Kühlcontainer (Occasion) mit **Vertical-Farming** Microgreen-Produktionsanlage basierend auf unserem **100% natürlichen BlueVelvet-Ökooniksystem**
-  Null Chemie
-  **90 m² Anbaufläche** auf nur 30 m² Stellfläche
-  Jährliche Produktionskapazität von bis zu **10 t Microgreens**
-  gesamter anfallender „Abfall“ ist recycler- bzw. kompostierbar
-  präzise Überwachung des Produktionsprozesses über das Cloud-basierte **BlueVelvet GreenBox-Cockpit**
-  **die Qualität der reinen Natur - nichts anderes**

 oder - ganz einfach: **Blue  Greens**



BlueVelvet  EcoPonics
the fully natural growing system