

Микрозелень	Описание: живая зелень в растущем виде в пластик. боксе на агровате ≈11x16 см	Сроки	Цена за бокс, руб
 Горошек усатый	Самый популярный вид микрозелени! Красивый, вкусный, объёмный, понятный. Богат на протеины. На вкус сладковатый, напоминает молодой зелёный горошек.		130
	Время прорастания при 20-22°C, дня	3-4	
	Время роста после прорастания, дней	6-9	
	Высота на финише, см	8 – 15	
 Брокколи Рапини, Калабрезе	Самый Полезный Вид Микрозелени в защите от Рака – за счет высокого содержания сульфорофана. Отличное средство с оздоровительным и противоопухолевым свойствами. Ростки хрустящие с мягким привкусом и легкой горчинкой.		150
	Время прорастания при 20-22°C, дня	2-3	
	Время роста после прорастания, дней	4-6	
	Высота на финише, см	5 – 8	
 Кресс-салат	Запоминающийся навсегда вкус у очень полезного вида микрозелени. Микрозелень со специфическим запахом и острым горчичным привкусом.		150
	Время прорастания при 20-22°C, дня	2-3	
	Время роста после прорастания, дней	4-6	
	Высота на финише, см	4 – 7	
 Редиска зеленая	Классика микрозелени, любимая зелень в салате. Стимулирует аппетит и пищеварение. Немного хрустящая и жгучая, на вкус похожа на сам корнеплод.		150
	Время прорастания при 20-22°C, дня	2-3	
	Время роста после прорастания, дней	3-5	
	Высота на финише, см	4 – 8	

 Редиска Рэд-Коралл	Игра цвета красноватой ножки и зеленого листа делает этот сорт популярным среди покупателей и поваров.			150
	Время прорастания при 20-22°C, дня	2-3	6-9	
	Время роста после прорастания, дней	3-5		
	Высота на финише, см		4 – 8	
 Редиска фиолетовая Санго	Яркая внешность и понятный вкус делают ее любимчиком у Шеф-поваров			180
	Время прорастания при 20-22°C, дня	2-3	6-9	
	Время роста после прорастания, дней	3-5		
	Высота на финише, см		5 – 9	
 Руккола	Любимая микрозелень ресторанов средиземноморской кухни. Отлично помогает пищеварению. Любимица многих, она отличается горьковатым вкусом.			180
	Время прорастания при 20-22°C, дня	2-3	7-9	
	Время роста после прорастания, дней	4-6		
	Высота на финише, см		3 – 6	
 Бораго огуречная трава	Взрыв эмоций у тех кто пробует в первый раз – это же ОГУРЕЦ !)) крупный сочный лист с высокой ножкой			220
	Время прорастания при 20-22°C, дня	3-4	8-10	
	Время роста после прорастания, дней	4-6		
	Высота на финише, см		5 – 8	
 Мелисса	Нежная , ароматная, красивая – тот вид микрозелени, которая идеально подходит к десертам.			
	Время прорастания при 20-22°C, дня	4-5	13-19	
	Время роста после прорастания, дней	8-14		
	Высота на финише, см		3 – 6	

 Настурция	Ее ростки приятно пахнут, острые по вкусу, напоминают горчицу, кресс-салат или хрен. Сразу выбрасывает настоящий лист, создавая мощную шапку. Повара любят за приятный пряный вкус и Бомбезный Лист-Зонт			250
	Время прорастания при 20-22°C, дня	4-5	9-10	
	Время роста после прорастания, дней	4-5		
	Высота на финише, см		10 – 15	
 Перилла (Шисо) фиолетовая	Модные повара хорошо знают эту ароматную, яркую, с красивым листом зелень. Вкус – смесь рукколы и базилика			
	Время прорастания при 20-22°C, дня	4-5	13-19	
	Время роста после прорастания, дней	8-14		
	Высота на финише, см		3 – 6	
 Капуста Фиолетовая	Крутейший ярко фиолетовый цвет, делает ее самой яркой культурой микрозелени, в презентационном ассорти микрозелени самый ТОП			
	Время прорастания при 20-22°C, дня	2-3	7-9	
	Время роста после прорастания, дней	4-6		
	Высота на финише, см		4 – 7	
 Мицуна	Имеет острый, пикантный вкус, поэтому подходит ко многим блюдам.			
	Время прорастания при 20-22°C, дня			
	Время роста после прорастания, дней			
	Высота на финише, см			
 Базилик Зеленый	Мощный вкус базилика , классный внешний вид , при перерастании становиться лучше. Обладает пряным ароматом, острым вкусом.			
	Время прорастания при 20-22°C, дня	3-4	9-11	
	Время роста после прорастания, дней	5-7		
	Высота на финише, см		3 – 4	

 Базилик Фиолетовый	Еще называют Реган, вкус более пряный, а яркий внешний вид – сногшибательный!			
	Время прорастания при 20-22°C, дня	3-4	10-12	
	Время роста после прорастания, дней	6-8		
	Высота на финише, см		3 – 5 см.	
 Щавель Кровавая Мэри	Самый Топовый Вид Микрозелени на Бейби-лист! Четкие прожилки на листьях и вкус щавеля. Нежные ярко зеленые листики с прожилками красного цвета и кислым привкусом, который напоминает лимон.			300
	Время прорастания при 20-22°C, дня	4-5	19-26	
	Время роста после прорастания, дней	14-21		
	Высота на финише, см		4 – 10	
 Амарант Красный	Зелень с красно-розовыми листочками, которые обладают нежным вкусом с ореховым послевкусием.			250
	Время прорастания при 20-22°C, дня	2-3	7-9	
	Время роста после прорастания, дней	4-6		
	Высота на финише, см		3 – 5 см.	
 Кинза/Кориандр	Нежные росточки микрозелени кинзы имеют тонкий светлый стебель и пару овальных, сильно вытянутых, листиков, намного деликатнее, чем «взрослое» растение, а также и намного полезнее его. Популярный вид зелени. Даже те, кто не ест Зелень Кинзы – любят микрозелень кинзы!			
	Время прорастания при 20-22°C, дня	5-7	11-13	
	Время роста после прорастания, дней	4-6		
	Высота на финише, см		5 – 8	
 Лук зеленый, энергия, шнитт, батун	Ростки лука шнитт обладают приятным нежным луковым вкусом, а аромат у них более тонкий, чем у перьев обычного лука. Вырывается пучком. употребляется вместе с корнем. ТОПовый сорт микрозелени ! Вкус , Вид , простота роста – все на высоте			
	Время прорастания при 20-22°C, дня	5-6	10-11	
	Время роста после прорастания, дней	4-5		
	Высота на финише, см		5 – 7	

 Люцерна	Боевая классика – любят все и оочень полезная – походит к любому блюду. Очищающий эффект. Хрустящая и свежая зелень, как только что сорванный огурчик с огорода.		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	3-4	7-9
	Время роста после прорастания, дней	3-5	
	Высота на финише, см		3 – 5
 Салат Латук Чемпион	Пышная , светлая и нежная как молодой салатный лист, проста в выращивании – хранение готовой только в растущем виде		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	2-3	7-8
	Время роста после прорастания, дней	4-5	
	Высота на финише, см		4 – 6
 Кольраби и другие цветные капусты.	Очень красивые проростки: фиолетовый стебель и зеленые листочки. Поэтому они так популярны в ресторанах. Аромат похож на репу, но немного мягче, а вкус — сладковатый. Как будто микс брокколи и фиолетовой капусты) ножка фиолетовая, лист темно зеленый. Вытягивается сильнее, что удобно для срезания		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	2-3	7-9
	Время роста после прорастания, дней	4-6	
	Высота на финише, см		5 – 9
 Свекла Красный Луч	Классический сорт микрозелени, с темным листом и свекольным вкусом, в срезе хранится не долго, лучше использовать в растущем виде		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	3-4	8-10
	Время роста после прорастания, дней	4-6	
	Высота на финише, см		4 – 7
 Горчица белая	Лучшая микрозелень под жирные сорта рыбы и мяса, пикантный островатый вкус . Антивирус эффект		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	2-3	7-9
	Время роста после прорастания, дней	4-6	
	Высота на финише, см		5 – 10

 Морковь росток	Вызывает Взрыв эмоций когда кушают тонкие стебли и узнают вкус морковки		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	3-4	9-10
	Время роста после прорастания, дней	5-6	
	Высота на финише, см		5 – 8

 Редька Толстяк	Родственник Редиски – более острый на вкус.		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	3-4	7-9
	Время роста после прорастания, дней	3-5	
	Высота на финише, см		4 – 9

 Подсолнечник	Фаворит большинства – сочный, нежный вкус, большой объем. Обладает омолаживающим эффектом. Хрустящий и сочный, со вкусом молочных семечек подсолнуха.		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	3-4	9-10
	Время роста после прорастания, дней	5-6	
	Высота на финише, см		8 – 12

 Укроп Бизон	Тонкие стебли, приятный освежающий вкус – делает ее изюминкой любого салата. Хорошо влияет на пищеварение		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	5-6	10-12
	Время роста после прорастания, дней	4-6	
	Высота на финише, см		6 – 10

 Фенхель	Любимчик креативных поваров – освежающий вкус, яркий аромат. Антиоксидант		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	4-5	10-13
	Время роста после прорастания, дней	5-8	
	Высота на финише, см		5 – 8

 Чечевица сладкая	Любимый сорт ЗОЖников – витамины зашкаливают		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	4-5	10-12
	Время роста после прорастания, дней	5-7	
	Высота на финише, см		10 – 17
 Семена Чиа	Запах топленого молока, на вкус нежная и приятная зелень, ЗОЖники питают от нее		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	2-3	7-9
	Время роста после прорастания, дней	4-6	
	Высота на финише, см		3 – 6
 Виолла Анютины глазки (Пищевые Цветы)	Семена для посадки по 2-3 семечки в кассету / затем пересадка в горшки + потом пол года срезаем красивые цветы Анютины Глазки		
	Время прорастания при 20-22°C, дня	4-5	35
	Время роста до цветения, дней	30	
	Высота на финише, см		мелкий цветок