



# Hora

Nella nostra vertical farm situata a Belluno, coltiviamo **microgreens** in modo sostenibile: un concentrato di nutrienti racchiusi in deliziose micro piantine dalle caratteristiche straordinarie.



 **Hora**

## Chi è Hora Farms?

Siamo una **start-up** che ha deciso di investire le proprie risorse in una delle più grandi sfide per il futuro: **produrre cibo in modo sostenibile**. Così, dal 2022 portiamo l'innovazione sulle tavole italiane, con solo prodotti nutrienti, gustosi e freschi.

## Microgreens, grande nutrimento e gusto!

I nostri prodotti sono decisamente fuori dal comune. Ti presentiamo i microgreens: un **concentrato di aromi complessi e nutrienti** racchiusi in una deliziosa mini piantina dalle caratteristiche straordinarie.

## Su misura di chef

Ebbene sì! Non solo le varietà di microgreens che abbiamo selezionato sono frutto di anni di collaborazione con i migliori chef, ma la nostra vertical farm si adatta proprio alle esigenze della tua cucina. Potrai infatti **personalizzare al 100%** il tuo ordine.

## La sostenibilità al centro

Lo chiedono le persone, ne ha bisogno la Natura.

**Vertical farming** e **irrigazione idroponica** ci consentono di praticare un'agricoltura più consapevole e rispettosa delle risorse naturali.

## Contatti

Mail: [info@horafarms.it](mailto:info@horafarms.it)

Telefono: 375 6170829

Sede farm: Via Fratelli Cairoli 92 - 32100, Belluno (BL)

CF/P. IVA 01277990253





 Hora

# I nostri microgreens



## Amaranto

**Acidulo, tenero e decisamente appariscente.**

Fonte di vitamine C, A e K, contiene magnesio e molto ferro. Grazie al sapore acidulo, si accompagna a tartine, cibi grigliati e sapori che necessitano di contrasto. Resiste a preparazioni in padella.



## Aneto

**Aromatico, fresco, ricorda finocchio e anice.**

Favorisce un elevato apporto di flavonoidi, limonene e tannini. In virtù del suo sapore speziato, simile al finocchio e all'anice, si utilizza in conserve sottaceto, salse, yogurt e marinature.



## Basilico rosso

**Aromatico, deciso e stravagante.**

Ricco di nutrienti, come vitamine A, C, K e manganese. Originaria dall'India, questa varietà ha delle caratteristiche venature color porpora e un aroma inconfondibile.



## Basilico verde

**Aromatico, limonato e tenero.**

Ricco di calcio, potassio, vitamine A, B, C, D e K, è un vero concentrato di nutrienti. Il suo gusto fresco e limonato rende il basilico verde ideale per bruschette, salse o condimenti per pasta e risotti.

# I nostri microgreens



## Bietola rossa

***Dolce, terrosa e incredibilmente colorata.***

Lo stelo dal brillante color magenta si fa ammirare al primo sguardo; ma oltre all'estetica intrigante, la bietola è oltremodo ricca in nutrienti digestivi e lenitivi resistenti alla cottura. Ideale per la preparazione di salse squisite.

---



## Borragine

***Erbacea, fresca e succosa.***

Ricca di vitamine C, A, E, sali minerali e acidi grassi omega-6, aggiunge un tocco fresco ed erbaceo inconfondibili. Può essere utilizzata in pesti, salse e condimenti donando una leggera e piacevole piccantezza.

---



## Broccolo calabrese

***Delicato, amarognolo e tenero.***

Caratterizzato da un alto contenuto in polifenoli e clorofilla, è tra i microgreens più conosciuti in Italia, un vero pioniere della cucina mediterranea. Affinché mantenga tutte le sue proprietà, si consiglia una breve cottura a vapore.

---



## Coriandolo

***Intenso, inconfondibile e profumato.***

Le sue calde note speziate rievocano il lontano oriente. Fonte di proteine, carboidrati, fibre, vitamina A e antiossidanti. Il suo gusto unico non può che dar vita a ricette incredibilmente creative.

# I nostri microgreens



## Crescione Romagna

***Piccante, acidulo e pungente.***

Un etto di crescione contiene soltanto 32 calorie, eppure è ricchissimo di sali minerali. Il suo gusto particolare, dovuto al contenuto di olio di senape, è ideale per antipasti freddi, pesce e crostacei. Attenzione! Questo microgreen non va cotto.



## Finocchio

***Erbaceo, fresco e profumato.***

Possiede capacità digestive e antiossidanti, oltre a essere ricco di fibre. Combina dolcezza, acidità e una nota di anice. Viene utilizzato crudo o cotto in zuppe, piatti di pesce e vegetariani.



## Girasole

***Nocciolato, fresco e croccante.***

Concentrato di vitamina B, sali minerali e sostanze benefiche come acido linoleico, omega-3 e omega-6, è tra i microgreens più completi e versatili. Il suo gusto equilibrato richiama quello dei suoi semi ed è amato anche dai bambini.



## Melone Cantalupo

***Dolce, fruttato e fresco.***

Ricco di vitamina C, magnesio e potassio. Il suo gusto delizioso di melone è molto utilizzato nella preparazione di succhi, frullati, gelati, torte e cocktails.



# I nostri microgreens



## Nasturzio verde



***Pepato, croccante e leggermente piccante.***

Ricco di vitamina C, A, calcio, ferro e antiossidanti, è noto per il suo sapore unico e vivace che ricorda il wasabi. Le sue note pepate e leggermente piccanti esaltano pesce cotto e crudo.



## Pisello verde



***Dolce, con note di noce e succoso.***

Ricco di proteine vegetali assimilabili, vitamina A, B e sali minerali. Con una vena leggermente più acidula rispetto al seme, risulta delicato, fresco e ricchissimo in clorofilla.



## Porro cinese

***Saporito, profumato ed elegante.***

Di gran lunga superiore in nutrienti rispetto all'ortaggio adulto, è ricco di calcio e vitamine A, B1, B2 e K. Rispetto ai suoi parenti tradizionali, è più delicato e facilmente digeribile. Riuscirà a convincere anche i più diffidenti.



## Ravanello Daikon

***Leggermente piccante, croccante e succoso.***

Ricco di vitamine C e A, potassio e fibre, il ravanello Daikon dona un tocco leggermente piccante, fresco e vivace, è ottimo per insaporire wok o saltati, pesce crudo, formaggi e piatti di carne.

# I nostri microgreens



## Ravanello Sango

***Piccante, croccante e deciso.***

Fonte di vitamina C e sali minerali, aggiunge brio ad ogni pietanza. Il suo sapore è simile a quello del rafano, ma piacevolmente più delicato. Da provare in abbinamento a piselli, girasoli e broccoli microgreen.



## Rucola

***Speziata, tenera e amarognola.***

Dall'alto contenuto in acqua, carboidrati, proteine e fibre. Il suo gusto piacevolmente fresco crea un delicato contrasto da far venire l'acquolina. Perfetta per la preparazione di bruschette e tartare.



## Salvia

***Aromatica, profumata e tenera.***

Conosciuta da millenni come pianta medicinale, conserva l'aroma della pianta matura in foglie più tenere e prive di peluria. Per enfatizzare le sue proprietà, si consiglia l'accostamento a freddo ad agrumi acidi, tartare di carne, pesce e frutti di mare.



## Senape bianca

***Piccante, dolce e tenera.***

Ricca di omega-3, si presta come un condimento straordinariamente saporito, dal retrogusto intrigante e pungente. Tiene testa a piatti anche molto strutturati.



Per saperne di più, seguici  
anche su **horafarms.it**  
e sul nostro profilo **Instagram**  
inquadrando il QR code!

L'agricoltura del futuro è

 **Hora**