



Catalogue des variétés



les fermes
IonaKa



Liste des fleurs

Page 6

☐

Agastache



Page 6

☐

Alysson Maritime



Page 6

☐

Bégonia



Page 7

☐

Bourrache



Page 7

☐

Capucine



Page 7

☐

Centaurée



Page 8

☐

Cosmos



Page 8

☐

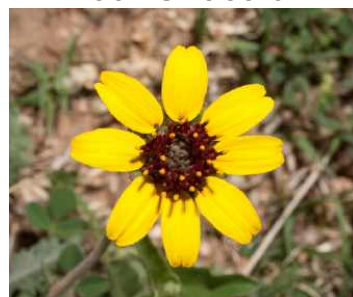
Cresson de Para



Page 8

☐

Fleur Chocolat



Page 9

☐

Pensée Sauvage



Page 9

☐

Tagètes



Page 9

☐

Zinnia



Liste des aromates

Page 11

☐

Aneth



Page 11

☐

Basilic



Page 11

☐

Cerfeuil



Page 12

☐

Ciboulette



Page 12

☐

Coriandre



Page 12

☐

Menthe



Page 14

☐

Origan



Page 13

☐

Persil



Page 14

☐

Sariette



Page 13

☐

Sauge



Page 13

☐

Shiso



Liste des légumes feuille

Page 16

☐

Blette



Page 16

☐

Céleri Branche



Page 16

☐

Chou Kale



Page 17

☐

Kang Kong



Page 17

☐

Oseille sanguine



Page 17

☐

Roquette



Page 18

Mesclun de laitues

☐

Chêne rouge



Pommée



Romaine



Page 18

Mesclun d'asiatiques

☐

Mizuna



Moutarde rouge



Moutarde verte



Pak Choï



Liste des légumes fruit

Page 20

☐

Aubergine



Page 20

☐

Concombre



Page 20

☐

Courgette



Page 21

☐

Courges



Page 21

☐

Fraises



Page 21

☐

Melon



Page 22

☐

Physalis



Page 22

☐

Piments



Page 22

☐

Poivrons



Page 23

☐

Tomates



Page 23

☐

Tomates cerises



Présentation des fleurs

Couleurs, formes, goûts, odeurs, ... Les possibilités sont multiples. En salade, pour sublimer un plat, la plupart des fleurs sont décoratives, mais certaines ont des goûts surprenants ! A cueillir selon les besoins, les fleurs gardent leur fraîcheur entre la plante et l'assiette.

La tour aéroponique de fleurs éveillera tous vos sens, et sera un îlot de verdure sur votre balcon ou votre terrasse.



Alysson Maritime

Peu connue, elle a un goût floral, légèrement poivré et sucré



Utilisée pour parfumer les plats à base de poisson, en particulier les poissons blancs



Les feuilles peuvent être ajoutées aux salades pour apporter une note poivrée et un arôme de miel, ou à des vinaigrettes maison / marinades.



Floraison d'avril aux gelées, fleurs de 2 à 8 cm de diamètre

Agastache

Aux odeurs d'anis, de réglisse, de menthe ou de citron.



Outre son aspect décoratif, la fleur accompagnera vos dessert, glaces, salades de fruits.



Utilisez de préférence les feuilles fraîches. Elles sont congelables en procédant de la même manière que pour la menthe



Floraison de la fin du printemps jusqu'aux dernières gelées
Fleur composée en épis de 10 à 15 cm

Bégonia

Légèrement acidulée, un goût à la fois citronné et fruité



Ses pétales sont croquantes.
Le bégonia pourra être utilisé avec des poissons, des crustacés, des salades ou pour réaliser du beurre aromatisé



Floraison de mai au gelées, fleurs de 3 - 4 cm de diamètre



Bourrache

Des notes iodées et amer



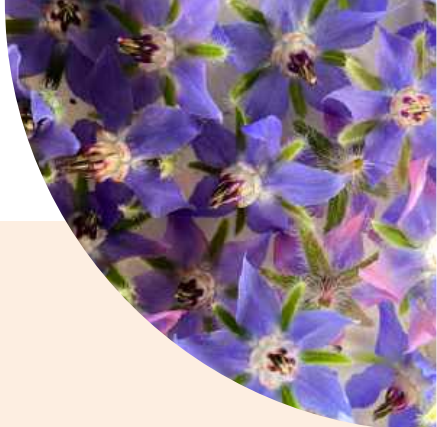
Les fleurs rappellent le goût de l'huître.



Les feuilles crues finement coupées ont une saveur de concombre.



Floraison d'avril aux gelées
Fleurs de 2 à 3 cm de diamètre



Capucine

Un goût légèrement amer et poivré



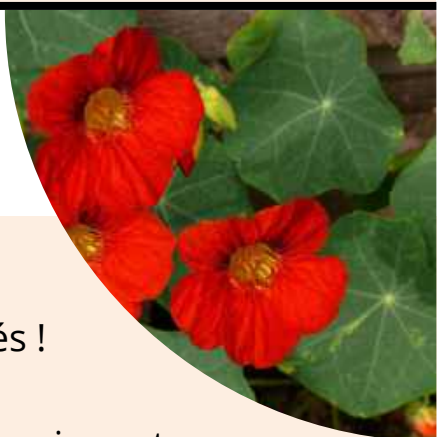
Les fleurs donnent aux salades une touche vitaminée, colorée et acidulée. Elles se dégustent en beignets salés !



La feuille garnira vos salades en lui ajoutant une saveur piquante



Floraison de juin aux gelées
Fleurs de 5 à 7 cm



Centaurée

Une fleur champêtre, avec de fines pétales dentelées



La fleur a une odeur discrète et une saveur amère. Elles sont parfaites pour décorer vos salades



Les jeunes feuilles se consomment en salade.



Floraison de mai aux gelées, fleurs de 6 cm de diamètre



Cosmos

Une fleur à la saveur légèrement florale



Les fleurs entières fraîches ou juste les pétales peuvent être utilisés en cuisine, principalement pour la décoration



Floraison de mai aux gélées, fleurs de 2 à 9 cm de diamètre



Cresson de Para

Un effet pétillant et anesthésiant !



Fleurs et feuilles crues ont un étonnant goût brûlant, piquant, poivré et rafraîchissant.

C'est le condiment caractéristique du roumazana malgache (viande bouillie, de boeuf ou de volaille, qui est recouverte d'une épaisse couche de feuilles de cresson de Para en fin de cuisson).



Floraison de juillet aux gélées, fleurs de 3 cm de diamètre



Fleur Chocolat

Un fort parfum qui rappelle celui du chocolat



En coupant les étamines du centre, l'odeur gourmande sera encore plus forte. Elles pourront par exemple enrichir vos salades avec leurs saveurs chocolat amer.



Floraison de juillet aux gélées, fleurs de 4 cm de diamètre



Pensée

Elle donne vie aux plats grâce à ses couleurs intense.



Bien penser à enlever le pédoncule qui est amer. Elles sont à ajouter crues au dernier moment, car fragiles.

Dans des glaçons, elles créent des cocktails surprenant !



Floraison de mars aux gelées, fleurs de 3 cm de diamètre



Tagète

Une odeur caractéristique et puissante rappelant fruit de la passion ou agrumes



En potage, dans un beurre aromatisé, ou encore une salade de fruits



Ajoutez les feuilles crues dans vos salades, ou en fin de cuisson dans vos sauces, soupes, poissons, et autres desserts



Floraison de mai aux gelées, fleur de 4 à 12 cm de diamètre



Zinnia

La fleur légèrement amer, avec des notes de poivre et de pois



En salades, ou en décoration de plats. Elles offrent de nombreuses pétales, et une large gamme de couleur. La fleur étant épaisse, il est préférable de séparer les pétales



Floraison de juin aux gelées, fleurs de 2 à 12 cm



Présentation des aromates

Les colonnes aéroponiques d'aromates sont parfaites pour débuter ce mode de culture hors sol. Leur croissance est rapide, et la récolte facile. Notre catalogue propose les aromates les plus classiques, ainsi que des plus originaux, qui apporteront de nouvelles saveurs à vos plats.

Composez votre tour selon vos besoins en cuisine, et récoltez des aromates frais et pleins de saveurs !



Aneth



En salade, en sauce, ou avec du poisson, l'aneth a une saveur proche du fenouil. Sa saveur est prononcée, il est à utiliser avec parcimonie



Récoltes de mai aux gelées



Basilic

Les goûts diffèrent fortement d'une variété à l'autre



Les feuilles sont à récolter au dernier moment car elles s'oxydent, puis à incorporer à la recette au dernier moment. Le basilic thaï a un goût anisé, le basilic pourpre est doux et légèrement poivré, le basilic citron a une saveur citronnée légèrement piquante



Récoltes de juin aux gelées



Cerfeuil

Un goût subtilement anisé



Il s'ajoute au dernier moment à la cuisson. Il agrémentera vinaigrette, potage, sauces ou encore salades



Récoltes d'avril à octobre



Ciboulette

Elle appartient au même genre que
l'ail



Les fleurs sont comestibles, le goût est légèrement plus fort
que les feuilles



Ses feuilles ont un goût aillé, frais et légèrement piquant



Récoltes de avril à septembre



Coriandre

Elle est aussi appelée “persil
chinois” ou “persil arabe”



De saveur citronnée et anisée, elle supporte mal la cuisson



Récoltes de mai à octobre



Menthe

Il n'y a pas une mais plusieurs menthes,
avec des goûts et parfums diversifiés



La menthe marocaine est plus légère, la menthe poivrée a le
goût de menthol le plus fort, la menthe chocolat a des notes de
chocolat



Récoltes d'avril aux gelées



Persil



Le persil a une saveur fraîche, légèrement poivrée et herbacée. Il possède une légère amertume et une note citronnée, particulièrement présente dans le persil plat



Récoltes de avril aux gelées



Sauge



La sauge a une saveur intense, légèrement amère et camphrée. Elle est utilisée à la fois fraîche et séchée



Récoltes de mai aux gelées

Shiso

Très utilisé en Asie, il est aussi appelé basilic japonais



Entre la menthe et le basilic, le Shiso a en plus des notes de gingembre, cumin et cannelle. La feuille est également utilisée comme colorant alimentaire, ou feuille de brick (sushi, rouleaux de printemps, ..)



Récoltes de mai aux gelées



Sarriette

Elle est appréciée dans la cuisine méditerranéenne et provençale



La sarriette a une saveur poivrée et légèrement piquante, avec des notes de thym et de menthe.



Récoltes de mai aux gelées



Origan



L'origan a une saveur légèrement amère et épicée avec des notes de camphre et de thym. Sa saveur est amplifiée par le séchage



Récoltes de mai aux gelées



Présentation des légumes feuilles

La culture des légumes feuilles est également une bonne idée pour se familiariser avec les tours lonaka.

l'aéro-hydroponie des tours permet de tripler la vitesse de croissance de vos légumes, vous assurant des récoltes régulières.



Blette

Ce légume est originaire du pourtour méditerranéen



Toutes les parties de la blette se mangent, sauf la peau des côtes qui est fibreuse. La tige est aussi appelée carde, et peut être de plusieurs couleurs. Elle se mange cuite, tandis que la feuille peut aussi être consommée crue, rappelant le goût de l'épinard.



Récoltes de mai aux gelées



Céleri Branche

Comme la blette, il est issu du bassin méditerranéen



C'est un légume facile à préparer : cuit ou cru, en bâtonnets ou en dés. Il a un goût puissant et épicé. Dans certains plats, il a un rôle uniquement aromatique. Les feuilles se consomment également, en complétant une salade par exemple.



Récolte de juillet aux gelées

Chou Kale

C'est le seul de sa famille à ne pas pousser en pomme !



Il se récolte feuille par feuille. Il se consomme cru en salade ou en smoothie, ou encore cuit à la poêle ou vapeur. Débarrassé de ses nervures, il peut être cuit au four pour faire des chips.

Il a un goût de chou, avec une saveur plus prononcée.



Récolte à partir de mai

Kang Kong

Ce légume asiatique a de multiples noms : chou de marais, épinard d'eau, patate aquatique, liseron d'eau



C'est un incontournable de la cuisine vietnamienne. Il est là bas consommé sauté avec de l'ail, cru en salade avec des aromates, ou en soupe.



Récolte entre juin et octobre

Oseille sanguine

Ses feuilles ont un goût acidulé, qui rappelle les agrumes. Elles se consomment en salade, ou cuites, comme des épinards. Elles noircissent à la cuisson au contact de métaux (aluminium, fonte)



Récolte de mai aux gelées

Roquette

Le léger goût piquant de la roquette relève les salades. Ses feuilles sont souvent utilisées dans la cuisine italienne : pesto, pizzas, risottos, ...



Récoltes de mai à septembre

Mesclun de laitue

Notre mesclun de laitues est composé de plusieurs variétés de salades, présentées ci-dessous. Ces variétés peuvent être cultivées en salades entières



Classiquement, les feuilles de mescluns sont consommées crues en salade. Toutefois, il est possible de le cuire, à la vapeur, ou pour faire des veloutés. Le mesclun est fragile, pour prolonger sa conservation vous pouvez le laver, l'essorer, puis le stocker dans une boîte hermétique



Récoltes d'avril aux gelées

Chêne rouge



Pommée



Romaine



Mesclun asiatique

Tout comme le mesclun de laitues, les variétés de mesclun d'asiatiques peuvent être cultivées séparément



Ce mesclun d'asiatique distinguera vos plats, par ses saveurs et ses formes. Les variétés de ce mélange sont toutes de la même famille que le chou.

Le Mizuna est légèrement piquant et croquant. La Moutarde, rouge ou verte, a elle aussi un goût piquant, poivré, qui rappelle la moutarde en fin de bouche. Le Pak Choï rappelle le chou, mais en plus doux et plus sucré.



Récoltes d'avril aux gelées

Mizuna



Moutardes



Pak Choï





Présentation des légumes & fruits

Finis le désherbage et le dos courbé, cultivez votre carré potager à la verticale ! Découvrez nos variétés aux formes et saveurs variées pour une tour haute en couleur.

(Les plants étant vigoureux, il est conseillé de les placer sur le bas de la colonne (hors fraises), et de les combiner avec d'autres espèces présentes sur le catalogue moins volumineuses.)



Aubergine



Blanches, rayées, allongées, les aubergines peuvent être très diverses. La chair est parfaite pour être grillée, rôtie, farcie ou cuite en ratatouille, ajoutant une texture fondante et un goût savoureux aux plats.



Fructification de juillet aux gelées,

Black Pearl



Little Finger



Annina



Blanche



Concombre



Il a une touche croquante et fraîche aux salades, aux sushis et aux plats estivaux.



Fructification de mai aux gelées



Courgette



Les courgettes, disponibles en diverses formes et couleurs, apportent une belle diversité visuelle et gustative aux plats. Elles se dégustent en gratin, sautées, farcies, ou en salade.



Fructification de mai aux gelées

Renegade



Majestée



Jupiter



Yellow straight neck



Courges



Le Butternut a une saveur douce et légèrement sucrée, avec des notes de noisette et de beurre. Le potimarron a une saveur plus prononcée et sucrée que le butternut, qui mélange châtaigne et noisette. Le potiron a une saveur douce et un léger goût de noisette. Il est moins sucrée que le butternut et le potimarron.



Fructification d'août aux gelées

Potimarron



Butternut



Potiron



Fraises



Nos variétés sont remontantes, garantissant une récolte étalée sur plusieurs mois. La Charlotte a un goût très sucré et peu acidulé tandis que la Mara des Bois, moins sucrée et plus acidulé, a un goût équilibré qui se rapproche de la fraise des bois.



Fructification de mai aux gelées

Melon



Avec sa chair douce et sucrée, il est le fruit parfait pour vos desserts ou vos entrées. Il convient aussi bien à des plats sucrés qu'à des plats salés, comme en brochette avec du jambon cru. Il est également possible de le cuir.



Fructification de juillet aux gelées

Physalis

Son fruit est aussi appelé
“amour en cage”



La chair du fruit est sucrée, acidulée, et juteuse. Ce fruit peut-être utilisé cru ou cuit, dans des plats salés et sucrés. Cette baie apportera une touche de délicatesse à vos plats.



Fructification de juillet aux gelées



Piment de Cayenne



Ce piment se consomme de diverses façons : cru, séché et en poudre, ou encore infusé dans une huile pour faire une sauce piquante.



Fructification de juillet aux gelées



Poivrons



Qu'il soit vert et doux comme le Padron, rouge et charnu comme le California Wonder, ou brun et sucré comme les variétés Chocolat, le poivron ajoute une explosion de couleurs et de saveurs à la cuisine. Ils peuvent être grillés, farcis, sautés ou consommés crus.



Fructification de juillet aux gelées



Doux
des
Landes



Chocolat



Frigitello
(Padron)



California
Wonder



Tomates



Les tomates offrent une large palette de couleurs et de saveurs. Elles se prêtent parfaitement aux salades, aux sauces et aux plats cuits.



Fructification de juillet aux gelées

Green
Zebra



Kaki
coing



Coeur de
boeuf



Tomates cerises



Violettes, jaune, orange, rouge, leurs couleurs éclatantes sont idéales pour les salades, les apéritifs ou les plats cuits,



Fructification de juillet aux gelées

Blue
Berry



Snow
Berry



Yellow
Pear
Shape



Miel du
Mexique



les fermes
ionaka