

Algues Nori Sushi 10 Feuilles BIO 25 g

EAN: 8436563500626

FABRICANTE: DELIALGA



Algues biologiques déshydratées. Suivant une méthode artisanale, les algues sont déshydratées à basse température pour préserver leur valeur nutritionnelle et organoleptique. 100% Nori en feuilles de sushi.

LA DESCRIPTION

Ouvrez et c'est parti ! Préparez des sushis **sans avoir besoin d'hydrater** les feuilles d'algues Nori.

Végétalien. Riche en fibres. ÉCHO. Faible en sucre.

Saveur

Doux goût marin rappelant le **poisson sauvage** .

Texture

Stratifié très doux.

Propriétés

(Considérations générales pour 100 g d'algues déshydratées)

- Il se distingue par sa composition, principalement par sa **haute teneur en protéines** .
- Il présente également généralement des valeurs considérables de **sels minéraux** et d'oligo-éléments tels que le calcium, le cuivre, le manganèse, le magnésium, le potassium, le phosphore, le fer, l'iode, le sélénium et le zinc dans sa composition ; ou des vitamines, notamment A et **B12** .
- Comme le reste des algues, elle est pauvre en graisses et en sucres.

Des idées pour en profiter

- Le nori est largement consommé grâce aux **sushis** .
- Mais la vérité est que c'est une algue qui se combine très bien avec d'autres plats, comme **le poisson** , les ragoûts, les pâtes, les soupes, les salades, les pâtés et les sautés.
- Mais vous pouvez aussi **le griller** pour le saupoudrer sur les plats finis et lui donner une touche



Algues Nori Sushi 10 Feuilles BIO 25 g

EAN: 8436563500626

FABRICANTE: DELIALGA



croustillante.

- Il est également largement utilisé pour fabriquer **du poisson végétalien** .

