

Spaghetti Algues Naturelles BIO 86 g

EAN: 8436563500541 FABRICANTE: DELIALGA



Les algues spaghetti naturelles BIO sont élaborées dans leur propre jus avec de l'eau de mer, à basse température et pression pour garantir un impact thermique moindre et une qualité nutritionnelle supérieure. De cette façon, toutes ses propriétés, sa saveur et sa texture sont préservées.

LA DESCRIPTION

Ouvrez et c'est parti ! Les algues en conserve sont une délicieuse façon de goûter leur saveur exquise.

Ingrédients:

- Algues spaghetti de mer*.
- Eau.
- Sel.

*Production biologique.

Végétalien. ÉCHO. Sources de fibres.

SAVEUR:

Doux. Cela nous rappelle la **seiche** et le **calmar**.

TEXTURE:

Charnu.

PROPRIÉTÉS:

(Considérations générales pour 100 g d'algues déshydratées)

- En plus du magnésium, du potassium, du calcium, du manganèse ou des vitamines A, E, B1, B2, B8



Spaghetti Algues Naturelles BIO 86 g

EAN: 8436563500541 FABRICANTE: DELIALGA



ou B9 ; Les spaghettis de mer font partie des algues qui contiennent le plus de **fer** : 59 mg pour 100 g.

- Il se distingue également par **la vitamine C** , qui favorise l'absorption du fer.
- Il contient des concentrations considérables de **potassium** , ce qui en fait un diurétique naturel.
- Comme le reste des algues, elle est pauvre en graisses et en sucres.

DES IDÉES POUR EN PROFITER :

- C'est une algue très polyvalente en cuisine. Il peut être consommé **cru ou cuit** .
- Idéal pour incorporer dans des ragoûts, du riz, des légumineuses...
- Se marie très bien dans **les sautés, les woks et les salades** .
- Vous pouvez également les enrober, les faire frire et les accompagner de citron.

