



Sésame grillé saupoudré d'algues - vrac - 600 g. Le Furikake est un mélange croquant de graines de sésame salées et d'algues japonaises. Un condiment japonais, pour donner une légère touche salée à un plat de riz, une salade ou un plat de poisson.

LA DESCRIPTION

Le Furikake est un délicieux mélange croquant de graines de sésame salées et d'algues japonaises. Couramment utilisé pour assaisonner les plats de riz. Délicieux à tartiner sur une salade ou un plat de poisson ou pour donner une touche spéciale à vos sushis maison (décorés de furikake).

C'est comme ça que tu l'utilises

Garnir le riz (sushi), les poké bowls, les salades et les rouleaux d'été de furikake.

C'est comme ça que tu le sauvegardes

Conserver après ouverture hermétiquement dans un endroit sec et sombre à température ambiante (maximum 20°C).

Fait en

Japon

Ingrédients

graines de SÉSAME noir salées* (graines de SÉSAME*, sel marin) (Bolivie), graines de SÉSAME blanc torréfiées* (Éthiopie), graines de SÉSAME noir torréfiées* (Bolivie), graines de SÉSAME moulues* (Amérique du Sud), algues aosa (Japon)

* = agriculture biologique ° = certifié Rainforest Alliance





Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique (kJ)2561 kJ

Valeur énergétique (kcal)620 kcal

Matières grasses totales55,3 g

acides gras saturés7,2 g

Glucides6,3 g

Sucres0,8 g

fibres alimentaires6,3 g

protéines totales21 g

Sel0,8g

Sodium320 mg

Informations sur les allergènes

Fruits à coqueTraces possibles de

CacahuèteTraces possibles de

SésameCadeau

NoisettesTraces possibles de

Noix de pécanTraces possibles de

Pistaches Traces possibles de

Noix de macadamiaTraces possibles de





Amandes Traces possibles de

Noix de cajou Traces possibles de

Noix du Brésil Traces possibles de

fruits à coque Traces possibles de

Le furikake est-il adapté au régime céto ?

Oui, le Furikake est assez faible en glucides (6 %), riche en protéines (21 %) et riche en graisses (55 %). Parfait pour le régime céto et le régime pauvre en glucides.

Propriétés

Végétalien Sans levure Sans gluten Sans sucres ajoutés Sans sel ajouté

Bon à savoir

- Touche finale unique
- Algues japonaises authentiques
- Graines de sésame soigneusement torréfiées
- Riche en protéines
- Un bon substitut au sel
- Délicieux dans les salades, les cornichons, les soupes (miso) et les plats de riz
- Japonais

