

Algen Nori Sushi 10 Blatt BIO 25 g

EAN: 8436563500626 FABRICANTE: DELIALGA



Dehidrierte Bio-Algen. Nach einer handwerklichen Methode werden die Algen bei niedriger Temperatur dehydriert, um ihren Nährwert und organoleptischen Wert zu bewahren. 100 % Nori in Sushi-Blättern.

DESCRIPCIÓN

Aufmachen und los! Bereiten Sie Sushi zu , **ohne die Nori-Algenblätter mit Feuchtigkeit versorgen zu müssen** .

Vegan. Reich an Ballaststoffen. ECHO. Wenig Zucker.

Geschmack

Milder Meeresgeschmack, der an **Wildfisch** erinnert.

Textur

Laminat sehr weich.

Eigenschaften

(Allgemeine Überlegungen pro 100 g dehydrierte Algen)

- Es zeichnet sich in seiner Zusammensetzung vor allem durch seinen **hohen Proteingehalt** aus.
- In seiner Zusammensetzung weist es normalerweise auch erhebliche Mengen an **Mineralsalzen** und Spurenelementen wie Kalzium, Kupfer, Mangan, Magnesium, Kalium, Phosphor, Eisen, Jod, Selen und Zink auf; oder Vitamine, insbesondere A und **B12** .
- Wie die übrigen Algen enthält sie wenig Fett und Zucker.

Ideen, um es zu genießen

- Nori wird dank **Sushi** häufig verzehrt.
- Aber die Wahrheit ist, dass es sich um eine Alge handelt, die sich hervorragend mit anderen Gerichten wie **Fisch** , Eintöpfen, Nudeln, Suppen, Salaten, Pasteten und Pfannengerichten



Algen Nori Sushi 10 Blatt BIO 25 g

EAN: 8436563500626 FABRICANTE: DELIALGA



kombinieren lässt.

- Sie können **es aber auch rösten**, um es über fertige Gerichte zu streuen und ihm eine knusprige Note zu verleihen.
- Es wird auch häufig zur Herstellung **von veganem Fisch** verwendet.

