

## BIO Frische Wakame-Algen 100 g

EAN: 8436563500770    FABRICANTE: DELIALGA



*FriscHe Bio-Algen in unraffiniertem Atlantik-Meersalz sind eine sehr natürliche Alternative, um Algen mit all ihrem Geschmack und ihren Eigenschaften zu genießen.*

### DESCRIPCIÓN

Sie werden in der Speisekammer aufbewahrt, benötigen keinen Kühlschrank und bleiben nach dem Öffnen monatelang in einwandfreiem Zustand. Außerdem ist die Verpackung zu 100 % kompostierbar!

### Wie kocht man mit dehydrierten Algen?

Um sie zu essen, muss man sie nur mit Wasser vom Salz befreien. Dann fügen Sie sie zu Ihren Lieblingsgerichten hinzu.

**Vegan. Fettfrei. ECHO. Faserquelle. Kein Zucker.**

### Geschmack

Zarter **Meeresgeschmack** .

### Textur

Weiche Textur.

### Eigenschaften

*(Allgemeine Überlegungen pro 100 g dehydrierte Algen)*

- In seiner Zusammensetzung stechen **Mineralsalze und Spurenelemente** hervor, wie Magnesium, Phosphor, Kalium, Eisen, Kupfer, Zink, Jod; und insbesondere Kalzium.
- **11-mal mehr Kalzium als Milch** .
- Bei den Vitaminen zeichnet es sich meist durch seine Zusammensetzung in **den Vitaminen A, K, C, B1, B2, B8 und B9** aus.
- Sein durchschnittlicher **Proteinwert** ist beträchtlich.
- Wie die übrigen Algen enthält sie wenig Fett und Zucker.



## BIO Frische Wakame-Algen 100 g

EAN: 8436563500770    FABRICANTE: DELIALGA



### Ideen, um es zu genießen

- Sie können es roh oder gekocht essen.
- **Roh eignet es sich hervorragend für Salate und Canapés .**
- Entwässert, 10 Minuten eingeweicht und mit Zitrone bestreut, ist es auch ideal zum rohen Verzehr in Salaten (Daten aus dem Clement-Buch).
- **Versuchen Sie es mit Reis, Gemüsecremes und Nudeln zu kochen .**
- Verwenden Sie es in Ihren Füllungen für Empanadas, herzhaftes Kuchen und Kroketten.
- **Sie können es auch rösten** , um Ihren fertigen Gerichten eine knusprige Note zu verleihen. Es eignet sich hervorragend für Salate und Cremes.

