

Alga Nori Sushi 10 Fulles BIO 25 g

EAN: 8436563500626 FABRICANTE: DELIALGA



Algues ecològiques deshidratades. Seguint un mètode artesanal, les algues es deshidraten a baixa temperatura per preservar-ne el valor nutricional i organolèptic. 100% Nori en làmines per a sushi.

DESCRIPCIÓ

Obrir i llest! Prepara sushi **sense necessitat d'hidratar** les làmines d'alga Nori.

Vegà. Alt en fibra. RESSÒ. Baix en sucre.

Sabor

Sabor a mar suau que recorda el **peix salvatge** .

Textura

Laminar molt suau.

Propietats

(Consideracions generals per 100 g d'alga deshidratada)

- Destaca en la composició, principalment pel seu **alt contingut proteic** .
- També sol presentar en la composició valors considerables de **sals minerals** i oligoelements com calci, coure, manganès, magnesi, potassi, fòsfor, ferro, iode, seleni i zinc; o vitamines, especialment destacables la A i la **B12** .
- Igual que la resta de les algues, és baixa en greixos i sucres.

Idees per gaudir-ne

- La Nori és molt consumida gràcies al **sushi** .
- Però la veritat és que és una alga que combina genial amb altres plats, com són els **peixos** , els guisats, les pastes, les sopes, les amanides, els patés i els saltats.
- Però també la pots **torrar** per empolverar-la en plats acabats i donar-li un toc crocant.





Alga Nori Sushi 10 Fulles BIO 25 g

EAN: 8436563500626 FABRICANTE: DELIALGA




- També és molt utilitzada per fer **peix vegà** .

Preus vàlids excepte canvis a la nostra web. IVA inclòs. Doc. Version bf-trf-G-20241121
<https://bio-farma.es/comprar/f/delialga/alga-nori-sushi-10-fulles-bio-25-g>

<https://bio-farma.es> - info@bio-farma.es

C/ Vermell, 20 3r 3a - 17252
St. Antoni de Calonge (Girona) Spain

 +34 696 79 77 77

