

Alga Wakame Fresca BIO 100 g

EAN: 8436563500770 FABRICANTE: DELIALGA



Algas marinhas orgânicas frescas em sal marinho não refinado do Atlântico são uma alternativa muito natural para desfrutar de algas marinhas com todos os seus sabores e propriedades.

DESCRIPCIÓN

São guardados na despensa, não necessitam de frigorífico e depois de abertos mantêm-se em perfeito estado durante meses. Além disso, sua embalagem é 100% compostável!

Como você cozinha com algas desidratadas?

Para comê-los basta retirar o sal lavando-os com água. Em seguida, adicione-os aos seus pratos favoritos.

Vegano. Sem gordura. ECO. Fonte de fibra. Sem açúcar.

Sabor

Delicado sabor **a mar** .

Textura

Textura macia.

Propriedades

(Considerações gerais por 100 g de algas desidratadas)

- Na sua composição destacam-se **sais minerais e oligoelementos** , como magnésio, fósforo, potássio, ferro, cobre, zinco, iodo; e especialmente, cálcio.
- **11 vezes mais cálcio que leite** .
- Nas vitaminas, costuma se destacar na sua composição em **vitaminas A, K, C, B1, B2, B8 e B9** .
- Seu valor médio **de proteína** é considerável.
- Como o resto das algas, tem baixo teor de gorduras e açúcares.



Alga Wakame Fresca BIO 100 g

EAN: 8436563500770

FABRICANTE: DELIALGA



Ideias para se divertir

- Você pode comê-lo cru ou cozido.
- **Cru é ótimo para saladas e canapés .**
- A partir de desidratado, depois de embebido durante 10 minutos e polvilhado com limão, também é ideal para consumir cru em saladas (dados do livro Clement).
- **Experimente cozinhá-lo com arroz, cremes vegetais e massas .**
- Utilize-o em recheios de empanadas, tortas salgadas e croquetes.
- **Você também pode torrâ-lo** para dar um toque crocante aos pratos acabados, fica ótimo em saladas e cremes.

