

Alga Nori Sushi 10 Hojas BIO 25 g

EAN: 8436563500626 FABRICANTE: DELIALGA



Algas ecológicas deshidratadas. Siguiendo un método artesanal, las algas se deshidratan a baja temperatura para preservar su valor nutricional y organoléptico. 100% Nori en láminas para sushi.

DESCRIPCIÓN

¡Abrir y listo! Prepara sushi **sin necesidad de hidratar** las láminas de alga Nori.

Vegano. Alto en fibra. ECO. Bajo en azúcar.

Sabor

Sabor a mar suave que recuerda al **pescado salvaje**.

Textura

Laminar muy suave.

Propiedades

(Consideraciones generales por 100 g de alga deshidratada)

- Destaca en su composición, principalmente por su **alto contenido proteico**.
- También suele presentar en su composición valores considerables de **sales minerales** y oligoelementos como calcio, cobre, manganeso, magnesio, potasio, fósforo, hierro, yodo, selenio y zinc; o vitaminas, especialmente destacables la A y la **B12**.
- Al igual que el resto de las algas, es baja en grasas y azúcares.

Ideas para disfrutarla

- La Nori es muy consumida gracias al **sushi**.
- Pero lo cierto es que es un alga que combina genial con otros platos, como son los **pescados**, los guisos, las pastas, las sopas, las ensaladas, los patés y los salteados.
- Pero también puedes **tostarla** para espolvorearla en platos terminados y darle un toque crocante.



bio-farma

Alga Nori Sushi 10 Hojas BIO 25 g

EAN: 8436563500626

FABRICANTE: DELIALGA



- También es muy utilizada para hacer **pescado vegano**.

Precios válidos salvo cambios en nuestra web. IVA incluido. Doc. Version bf-trf-G-20241121
<https://bio-farma.es/parafarmacia/ff/delialga/alga-nori-sushi-10-hojas-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

