

Essalgen



Meeressalzen Salz – 160g, Artikel-Nr: 15

Meersalz von der Insel Noirmoutier mit getrockneten Algenflöckchen aus der Bretagne.
Verzehrempfehlung: zum Würzen von Fisch, Krustentieren, Saucen und jeglicher Art von Kochgut.

8€



Meeresspagetti – 50g Artikel-Nr: 10s

Die als Meeresspagetti bezeichneten Haricots de Mer sind mild, würzig und zeichnen sich durch einen hohen Vitamin C und D Gehalt aus.

Verzehrempfehlung: Als Salat oder Gemüse passen sie hervorragend zu Fischgerichten.

8€



Wakame – 40g, Artikel-Nr: 33

Undaria pinnatifida, dehydrierte Flöckchen. Rehydrieren sie die gewünschte Menge ca. 5min in einer Schüssel mit kaltem Wasser.

Verzehrempfehlung: passen zu Fisch, Eintöpfen und Salaten

8€



3 Algen Streugewürz – 35g, Artikel-Nr: 101e

Getrocknete Algenflöckchen aus der Bretagne.

Verzehrempfehlung: Streuen Sie die Flöckchen wie ein Gewürz direkt in Suppen, Saucen usw.

8€



Dulse - 50g, Artikel-Nr: 110a

Palmaria Palmata aus der Bretagne

Verzehrempfehlung: Verwenden sie die Plättchen wie Kräuter der Provence

8€



Salat Oceane – 50g, Artikel-Nr: 10e

Dulse Nori und Laitue de Mer

Verzehrempfehlung: Verwenden sie die Plättchen wie Kräuter der Provence

8€