



Meeresspaghetti (Frische Algen in Salz), 100g

Bei unseren frischen Meeresspaghetti handelt es sich um Wildwuchs,
per Hand geerntet an spanischer Atlantikküste Galiciens und
plastikfrei verpackt



Artikelnummer 000240	GTIN-Stück 8 437006 738200	GTIN-Verpackung 8 437006 738293	eco-ID 240425	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Algamar



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo,
Spanische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

ES-ECO-022-GA | CREAGA

Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Spanien

Verarbeitungsland

Spanien

Verpackungsland

Spanien

Zutaten

Atlantische Meeresspaghetti -Algen*
(Himanthalia elongata), Salz

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Meeresalgen sollten wegen ihres hohen Nährstoffgehalts ein Grundbestandteil unserer modernen Ernährung sein. Sie sind natürliche Lieferanten von Mineralsalzen und Spurenelemente, von essentiellen Aminosäuren, Vitaminen und Ballaststoffen. Algamar erntet die wilden Meeresalgen in den saubersten Gewässern der Atlantikküste Galiciens und konserviert sie auf traditionelle Weise in Salz.



Meeresspaghetti (Frische Algen in Salz), 100g

*Bei unseren frischen Meeresspaghetti handelt es sich um Wildwuchs,
per Hand geerntet an spanischer Atlantikküste Galiciens und
plastikfrei verpackt*



Artikelnummer 000240	GTIN-Stück  8 437006 738200	GTIN-Verpackung  8 437006 738293	eco-ID 240425	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Ihre längliche und schmale Form gibt dieser üppigen Braunalge, die in tiefen und bewegten Küstengewässern wächst, ihren Namen. Sie ist reich an Ballaststoffen und hat einen außergewöhnlich hohen Eisengehalt. Ihr Geschmack erinnert an Sepia. Sie ist roh wie gekocht, wegen ihres besonderen Aromas und ihrer Textur eine der beliebtesten und charakterreichsten Algenarten des Atlantik.

Die Algen werden an zuvor festgelegten, sauberen Buchten der galizischen Küste nachhaltig geerntet.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Waschen oder in Wasser legen, um überschüssiges Salz nach Belieben zu entfernen, dann direkt verwenden roh, gebraten, gekocht oder mariniert. Als Zutat für Salate, Teigtaschen, Saucen, Suppen, Reis-, Gemüse- und Eiergerichte, auf Pizza und Quiche. Auch als Beilage zu Fisch und Meeresfrüchten. Hervorragend geeignet als würzig-meeriger Geschmacksverstärker (Umami).

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern

Allergiehinweise

Spuren möglich: Krebstier

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ ungesüßt ✓



Meeresspaghetti (Frische Algen in Salz), 100g

Bei unseren frischen Meeresspaghetti handelt es sich um Wildwuchs,
per Hand geerntet an spanischer Atlantikküste Galiciens und
plastikfrei verpackt



Artikelnummer 000240	GTIN-Stück 8 437006 738200	GTIN-Verpackung 8 437006 738293	eco-ID 240425	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Saisonartikel..... nein
 Süßung..... nicht gesüßt
 Packungsart..... Standardgröße

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Anteil an Bio-Zutaten..... 100% bio
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Spanische Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... ES-ECO-022-GA
 Welcher Standard wird erfüllt..... EWG 834/2007 Norm

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Meeresalgen
 Inverkehrbringer..... Bioalegria e.K.; Krumme Str 4, 12203 Berlin, Deutschland

Vitamine & Mineralien

Eisen..... 57 mg
 Jod..... 8000 µg
 Kalium..... 8250 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... PLA
 Verpackungsart..... Schale

Preise und Konditionen

Pfand..... nein