

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/alg-morskie-suszone-wakame-bio-100-g-porto-muinos-p-6489.html>



ALGI MORSKIE SUSZONE - WAKAME BIO 100 g - PORTO MUINOS

Cena	36,17 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	8437001476251
Producent	PORTO MUINOS (glony, agar agar)
BEZ GLUTENU (w składnikach)	BEZ GLUTENU (w składnikach)
BEZ CUKRU (w składnikach)	BEZ CUKRU (w składnikach)
Producent - nazwa i adres	PORTO-MUINOS, S.L., POL. O ACEVEDO, PARCELA 14, 15185 CERCEDA
Masa netto	100
Kraj pochodzenia składników	Hiszpania
WEGAŃSKI	WEGAŃSKI
Certyfikat bio	CERTYFIKAT BIO
WEGETARIAŃSKI	WEGETARIAŃSKI

Opis produktu

SKŁADNIKI
algi morskie Wakame* (zbiórka prywatna) (certyfikowany składnik ekologiczny)

OPIS
Produkt wyprodukowany z surowca Wakame, zebrany ręcznie w środowisku naturalnym, odwodniony w niskiej temperaturze (poniżej 40°C), prażony i zapakowany.
Wakame jest idealny do zup, sałatek i dipów.
Wakame i suszone wakame mogą być używane jako przysmaki.
Gotowane jako dodatek do sushi, dań mięsnych, ryb, kuskutu, hamburgerów, w formie jajecznicy, ryżu czy makaronu.
Na algę o słodkawym smaku nadaje się do przygotowania smacznego sosu z dodatkiem oliwy z oliwek.
Mały, bogaty w smaki smak, który można używać w wielu przepisach.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA
Wakame: w wodzie przez 20 minut, następnie przelać wodę i gotować przez kolejne 20 minut. Po natoczeniu Wakame powoli dodać do zupy lub do sałatki do smaku.
Gotować według umiarkowania ok. 15-20 minut.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g
Wartość energetyczna: 304,9 kcal / 1277,1 kJ
Białko: 2,5 g
Tłuszcz: 0,2 g
Węglowodory: 38,5 g
Sól: 3,5 g

INFORMACJA ALERGENA

ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.