

ALGHE facili da usare

Ingredienti: atlantic carrageen
macinata (chondrus crispus) biologica.

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	669 KJ - 160 Kcal	Vitamina B6	1,00 mg
Grossi	1,44 g	Acido Folico	146,00 µg
di cui acidi grassi saturi	0,00 g	Vitamina B12	480,00 µg
Carboidrati	1,70 g	Calcio	388,00 mg
di cui zuccheri	0,04 g	Ferro	17,70 mg
Fibre	47,70 g	Manganese	0,47 mg
Proteine	11,15 g	Selenio	90,00 mcg
Sale	0,37 g	Iodio	27600,00 µg

Panelita®

TRADIZIONE GUSTO BENESSERE

ALGHE

facili da usare

Con le Alghe Facili da Usare diventa semplice utilizzare in cucina queste risorse che l'Universo marino ci regala, così da sfruttarne le potenzialità. Ogni alga infatti si differenzia dall'altra per i suoi contenuti, come se la Natura avesse pensato alle nostre necessità alimentari. Queste verdure di mare, infatti, ossiminate dall'acqua marina le sostanze disciolte e le incorporano. Ecco perchè è di vitale importanza che la raccolta, effettuata da personale esperto al giusto momento di sviluppo, avvenga lungo le coste incontaminate dell'Ovest d'Irlanda e che siano selvatiche e non già frutto di coltivazione (che ovviamente avviene in zone più accessibili). Il loro segreto: selvatiche, raccolte a mano e semplicemente macinate, dopo un'essiccazione a bassa temperatura.

QUANTITA' IDEALE: fino a 3,5g al giorno per persona

Raccolto in Irlanda

Confezionato da
G.T.C. Sri - Panela
Via Pascoli 6 - Pontenure
(Pc) vendite@sanebonta.it
www.panela.it

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF OPERATORE CONTROLLATO n°

IT BIO A42E

bioagricert



IT-BIO-007
AGRICOLTURA UE

Da consumarsi preferibilmente entro il e lotto: vedi timbro sul fondo.



40g e



per
preparare
gelatine

per
addensare
sughi

PER ADDENSARE
SUGHI

aggiungere 1 cucchiaino ogni 200ml di sugo circa e cuocere a fiamma viva fino alla consistenza desiderata. Filtrare con un colino.

PER ADDENSARE
MINISTRE E ZUPPE

2 cucchiaini da minestra per ogni litro circa, cuocere insieme per almeno 15 minuti.

per
rendere cremose
zuppe e passati

PER GELATINA

20-25g ogni litro (brodo, latte animale e vegetale, succhi), portare a bollire, aggiungere l'alga, cuocere per 15 minuti con il coperchio e filtrare pressando il composto, riporre in Frigo. NB, se si aggiunge zucchero o altro riportare le dosi.

Selvatiche - Biologiche
dall'Ovest d'Irlanda