

ALGHE Facili da usare

Ingredienti: atlantic dulce macinata
(palmaria palmata) biologica.

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	1210 Kj - 289 kcal	Vitamina B12	480,00 µg
Grossi	2,56 g	Potassio	2170,00 mg
di cui acidi grassi saturi	0,00 g	Calcio	370,00 mg
Carboidrati	47,70 g	Ferro	23,10 mg
di cui zuccheri	12,75 g	Manganese	5,49 mg
Fibre	7,85 g	Selenio	250,00 µg
Proteine	14,80 g	Molibdeno	75,00 µg
Sale	5,38 g	Iodio	31900,00 µg

QUANTITA' IDEALE: Fino a 3g al giorno
per persona

RACCOLTA IN IRLANDA

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



bioagricert



IT-BIO-007
AGRICOLTURA UE

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



40g e

Panelita
TRADIZIONE GUSTO BENESSERE

ALGHE

facili da usare



per
zuppe

per
cereali
cotti

PER ZUPPE
1/2 - 1 cucchiaino da caffè
per porzione, cuocendo per
2-3 minuti prima
di servire.

PER CEREALI
unire ai cereali una volta
cotti utilizzando l'alga
come spezia.

**PER INSALATE,
VERDURE E TOFU**
guarnire con una
spolverata di alga
a crudo.

per
guarnire
verdure
e tofu

Selvatiche - Biologiche
dall'Ovest d'Irlanda

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, assommano 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.