



Algues de wakamé



Caractéristiques produit

Cette algue provient du large de Lesconil en Bretagne, en plein cœur du site Natura 2000. Cette zone possède un statut de protection, de conservation ou d'inventaire du patrimoine naturel. De sa couleur brune, l'algue de wakamé viendra parfaire vos plats grâce à sa texture souple ainsi que sa saveur d'huître délicatement iodée.

Avantages produit

L'algue dispose de plusieurs vertus. Elle est riche en minéraux, mais aussi en oligoéléments et en vitamines. L'algue de wakamé favorise le système digestif et améliore le transit. Elle représente une source importante de protéines. L'algue de wakamé constitue un faible apport en calories. Ici proposée en feuille entière pour conserver tout son croquant et laisser libre court à votre imagination culinaire.

Associations culinaires

Rincez les algues sous un jet d'eau douce froide et trempez-les dans un bain d'eau douce pendant 3 à 5 minutes en remuant régulièrement. La durée peut varier selon les préférences plus ou moins iodées. Pressez les algues pour éliminer l'excédent d'eau. Après dessalage l'algue fait 1,5 fois sa taille et reste légèrement croquante et salée. De façon générale, l'algue de wakamé peut se consommer sous forme de salade accompagnée d'assaisonnement et de graines de sésame selon les envies. L'algue de wakamé peut également venir en complément de vos plats.

Fiche technique

DDM	6 mois
Conservation	Entre 0°C/+4°C
Formats disponibles	Barquette 250g
Ingrédients	Algues wakamé* (Undaria pinnatifida) (80%), sel fin de mer.
	* Issus de l'Agriculture Biologique

Product specifications

This seaweed comes from the waters off Lesconil in Brittany, right in the heart of the Natura 2000 site. This area has natural heritage protection, conservation or inventory status. Brown in colour, wakame seaweed will add the finishing touch to your dishes with its supple texture and delicately iodised oyster flavour.

Product advantages

Seaweed has a number of virtues. It is rich in minerals, trace elements and vitamins. Wakame seaweed supports the digestive system and improves transit. It is an important source of protein. Wakame seaweed is low in calories. Here in whole leaves to retain all its crunchiness and give free rein to your culinary imagination.

Culinary associations

Rinse the seaweed under a cold freshwater rinse and soak them in a fresh water bath for 3 to 5 minutes, stirring minutes, stirring regularly. The length of time may vary according to your preference for more or less iodine. Squeeze the seaweed to remove excess water. After desalting, the seaweed is 1.5 times its size and remains slightly crunchy and salty. In general, wakame seaweed can be eaten as a salad with seasoning and sesame seeds as required. Wakame seaweed can also be added to your dishes.

Technical Sheet

BBDate	6 mois
Preservation	Between 0°C/+4°C
Size	Tin 250g
Ingrédients	Ingredients: Wakame* seaweed (Undaria pinnatifida) (80%), fine sea salt.
	*From organic agriculture