

# Nori Blätter

(Purpurtang, *Porphyra umbilicalis*, *P. yezoensis*)



## Beschreibung:

Ganze Blätter der getrockneten und nicht gerösteten Nori-Alge.

## Sensorik:

- Aussehen: getrocknete Algenblätter, zu mehreren, geknittert
- Farbe: dunkelrot, violett, rotbraun
- Konsistenz: dünnblättrig, bissfest
- Geruch: arttypisch, aromatisch, nach Meer
- Geschmack: arttypisch, algenaromatisch, salzig, nach Meer

Nährwerte (je 100g Trockengewicht) \*: Brennwert: 291 kcal, Fett: 1,1 g, davon ges. Fettsäuren: 0,5 g, Kohlenhydrate: 37 g, davon Zucker 0,5 g, Eiweiß: 33 g, Salz: 0,7 g

Trocknungsverlust\*: 90-95%. Die Trocknung erfolgt unter 42°C. Das Produkt hat Rohkost-Qualität.

Allergene: Alle Algenprodukte können Spuren anderer Algenarten, von Muscheln, Krustentieren und Fisch enthalten.

Herkunft: Spanien

Die Produkte sind bio-zertifiziert (VO (EU) 2018/848) und stammen aus Wildsammlung im europäischen Teil des Atlantiks. Sie sind frei von gentechnisch veränderten Organismen und konform gemäß VO (Euratom) 2016/52. Jede geerntete Charge wird auf Schwermetalle, Toxine und Mikroorganismen analysiert.

\*: Da die Algen Naturprodukte sind, können als Analysewerte nur Mittelwerte gegeben werden. Die tatsächlichen Werte schwanken von Charge zu Charge.