



Flakes

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: 188 kcal, Fett: 1,5 g, davon ges. Fettsäuren: 0,36 g, Kohlenhydrate: 30 g, davon Zucker 3 g, Eiweiß: 30 g, Salz: 0,6 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.

Analysen: Jede geerntete Charge wird auf Schwermetalle, Toxine und Mikroorganismen analysiert. Die Proben werden bereits von den Pflanzen während des Wachstums genommen, so dass der Erntezeitpunkt vorverlegt werden kann, sollte die Konzentration von z.B. Schwermetallen oder Jod überdurchschnittlich steigen.

Grenzwerte:

- Schwermetalle (mg je kg Trockengewicht): Quecksilber < 0,05, Blei < 5, anorganisches Arsen < 3, Cadmium < 3, Selen < 5

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



- Jod < 2 g je kg Trockengewicht
- Mikroorganismen (cfu je g Nassgewicht): Escheria coli < 100, Staphylokokken < 100, Clostridien < 10. Salmonellen abwesend in 25g

Die genauen Analysewerte der von uns verkauften Ware liegen uns vor und stellen wir Ihnen gern zur Verfügung.

### Produkte:

- Flocken zu etwa 4mm im 1 kg-Gebinde (AAAG0683, Plastikbeutel ohne Bisphenol A)
- geröstete Flocken zu etwa 4mm im 1 kg-Gebinde (AAAG0684, Plastikbeutel ohne Bisphenol A)
- Pulver zu etwa 300µm im 1 kg-Gebinde (Plastikbeutel ohne Bisphenol A)

Die Produkte sind konventionell erzeugt und stammen aus Wildsammlung oder Aquakultur im Pazifik. Sie sind frei von gentechnisch veränderten Organismen.

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