

BIO "curly" Wakame Blätter blanchiert (AAAQ1002)
(Undaria pinnatifida, Miyeok (KOR), Fougère des Mers (FR),
Abeto marino (ES))



Beschreibung

Zerkleinerte Blätter (ohne Stängel) der getrockneten Wakame-Alge. Nach der Ernte in Meerwasser blanchiert. Nach dem Trocknen grob gebrochen.

Sensorik:

Aussehen: getrocknete Algenblätter, einzeln, Stücke zu 1 bis 3 cm

Farbe: oliv, grünbraun, schwarz

Konsistenz: fest, brüchig, krümelig

Geruch: arttypisch, leicht aromatisch, nach Meer

Geschmack: arttypisch, algenaromatisch, salzig, nach Meer

Nährwerte (je 100 g)*:

Brennwert: 777 kJ

Brennwert: 188 kcal

Fett: 1,1 g

davon ges. Fettsäuren: 0,2 g

Kohlenhydrate: 5,3 g

Ballaststoffe: 44,6 g

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

BIO "curly" Wakame Blätter blanchiert (AAAQ1002)

(Undaria pinnatifida, Miyeok (KOR), Fougère des Mers (FR), Abeto marino (ES))



Eiweiß: 17 g

Salz: 5,7 g

Trocknungsverlust*: 87-90%. 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: China

Haltbarkeit: 3 Jahre

Lagerung: kühl und trocken

Die Produkte sind bio-zertifiziert (VO (EU) 2018/848).

Die Produkte sind konform gemäß VO (Euratom) 2016/52.

Das Produkt ist nach HACCP-Kriterien unter Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen und hygienerechtlichen (VO (EG) 852/2004) hergestellt.

Das Verpackungsmaterial entspricht den Vorschriften über Lebensmittelqualität (EG) Nr. 1935/2004 und (EG) Nr. 10/2011.

Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Organismen und daher von den spezifischen Kennzeichnungsanforderungen der EU-Verordnungen zu (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 befreit.

Jede geerntete Charge wird auf Schwermetalle, Jod und Mikroorganismen analysiert. Die Analysewerte stellen wir chargenabhängig zur Verfügung.

Attenweiler, den 26.3.2025

gez. Michael Hofmann

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

Algenladen GmbH, Weiherstr. 8, 88448 Attenweiler, Tel: 07343-9223254
Kontakt: info@algenladen.de



<https://www.algenladen.de>