

Bio Gracilaria

(Ogo Nori , Gracilaria Gracilis)



Beschreibung: feine, fadenartige Blätter, getrocknet.

Sensorik:

- Aussehen: feine, fadenartige Blätter
- Farbe: dunkelrot, rotbraun, schwarz
- Konsistenz: brüchig
- Geruch: neutral, leicht nach Meer
- Geschmack: würzig, umami, Krustentier-Noten

Nährwerte (je 100g Trockengewicht) *: Energie: 724 kJ / 173kcal; Fett: 2,2 g; davon gesättigte Fettsäuren: 1 g; Kohlenhydrate: 18,5 g; davon Zucker: 0,1 g; Ballaststoffe: 20 g; Eiweiß: 9,9 g; Salz: 0,1 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: Portugal

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. Bei der Erzeugung, Aufbereitung und Lagerung werden weder Ethylen noch dessen Oxide eingesetzt. 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.