



Court-bouillon aux algues bio Bord à Bord 60 g

Mélange d'algues, de légumes et d'épices, pour préparer de délicieux courts bouillons et aromatiser des potages ou l'eau de cuisson de féculents pâtes, riz dans un régime végétarien.



Marque :Bord à Bord Roscoff

Référence :ACBS

Points de fidélité offerts :4

Prix :6.95 €

Court-bouillon aux algues bio Bord à Bord

Le Court-bouillon aux algues de Bord à bord

Ce mélange subtil d'algues, de légumes et d'épices, va vous permettre de préparer de délicieux courts bouillons et de d'aromatiser des potages ou l'eau de cuisson de pâtes et de riz.

Ce Court bouillon est composé de 25% d'algues alimentaires sélectionnées et récoltées sur les côtes du Finistère.

Trois algues ont été choisies pour ce mélange parfumé, associant trois couleurs et trois saveurs : la Laitue de mer, la Dulse et la Nori. Une fois lavées à l'eau de mer et déshydratées à basses températures pour préserver leurs arômes et leurs propriétés nutritionnelles, ces algues sont broyées et tamisées.

Sont associés à ces algues, des **légumes** issus de l'agriculture biologique : oignon, carotte, tomate, céleri, poireau et ail. Déshydratés et hachés ces légumes apportent toutes leurs saveurs à vos préparations culinaires.

Ingrédients indispensables à un court-bouillon, les **épices**, choisies spécialement pour s'associer à la saveur des algues : écorce de citron, poivre noir, aneth, coriandre, origan, clou de girofle.

Ingrédients: laitue de mer, dulse, nori, oignon, carotte, tomate, céleri, poireau et ail, écorce de citron, poivre noir, aneth, coriandre, origan, clou de girofle.

100 % des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique.

Certifié Ecocert FR-BIO-01

Conseils d'utilisation : 2 cuillères à soupe par litre d'eau, pour aromatiser vos cuissons de poissons, de coquillages ou de féculents. On peut également rajouter quelques pincées de Court-bouillon aux algues pour parfumer une papillote.

Conditionnement : Saupoudreur de 60g,

Conditions de stockage : A l'abri de la lumière dans un endroit sec.

Produit garanti sans OGM (Organismes Génétiquement Modifiés), ne contenant pas d'allergènes majeurs, ni de conservateurs ni de colorants.

Poids net : 60 gr

115.83€/kg

Une idée recette : Poisson au court-bouillon aux algues

Préparation : 3mn - Cuisson : 10 mn

Pour un filet de poisson : une cuillerée à soupe de Court-bouillon aux algues. Faites bouillir 50 cl d'eau avec le court-bouillon aux algues. Réduire à feu doux puis plongez-y le filet de poisson une petite dizaine de minutes. Accompagnez de riz ou utilisez le poisson pour garnir une salade. Conservez le jus de cuisson pour réaliser un potage ou pour cuire vos féculents !

[Lien vers la fiche du produit](#)