Dulse Biologique Bretonne en paillettes sachets de 50 g

Dulse Bretonne, algue marine utilisée en cuisine comme condiment. Elle peut être consommée crue ou cuite. Sélectionnée et récoltée à Roscoff.

Marque : Thalado Comptoir des Algues
Référence : 1501-50
Points de fidélité offerts : 4

Dulse bretonne en paillettes
La **Dulse** (Palmaria palmata)

Cette algue alimentaire peut être utilisée comme condiment pour la préparation d'un poisson (papillotes ou court-bouillons) ou pour parfumer un fromage de chèvre chaud. la **Dulse** vous servira également à assaisonner des sauces chaudes (beurres blanc) et froides (mayonnaise) ainsi que des potages.

Réhydratation :
15 à 30 secondes dans de l’eau froide.
Peut être utilisée déshydratée, cuite ou crue

Particularités :

Riche en vitamine B12 Sélectionnées et récoltées sur la côte Nord-Finistère.

Conservation :
Dans leur sachet, ou dans une boîte, à l’abri de la lumière et de l’humidité.

Sachet de 50 gr refermable.

Composition : 100% algues du Nord Finistère.

https://www.youtube.com/watch?v=ulwb37F2tUk

Lien vers la fiche du produit