

Laitue de Mer bretonne en paillettes - 50 g

La Laitue de mer est une algue alimentaire aussi appelée "Persil de la mer". Quelques pincées dans une salade ou une sauce suffisent à relever un plat



Marque : Thalado Comptoir des Algues

Référence : 1505-50

Points de fidélité offerts : 5

Laitue de Mer bretonne en paillettes

La Laitue de mer Véritable "persil de la mer"

Récoltées et sélectionnées sur la côte Nord-Finistère, la **Laitue de mer** est aussi appelé "persil de la mer" (*Ulva* sp). C'est une algue très facile à utiliser en cuisine. Crue ou cuite quelques pincées suffiront à agrémenter vos salades, sauces, omelettes etc...

Notre Laitue de mer est conditionnée en sachet Refermable de 50 gr pour vous garantir une parfaite conservation du produit.

La Laitue de mer peut être utilisée déshydratée, ou réhydratée 15 à 30 secondes dans de l'eau froide.

Utilisation :

Crue ou cuite.

En condiment (salades de crudités, tomates persillées, sauces apéritif).

Dans vos plats chauds (omelettes, moules à la crème, potages, poissons).

Particularités :

Riche en fer.

Elle permet de bien lier vos sauces.

Conservation :

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

Composition : 100% algues

100.00€/kg

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

[Lien vers la fiche du produit](#)