

Kombu Royal Breton Biologique Sachets de 50 g

Kombu royal est une algue alimentaire, utilisée en cuisine pour réaliser des papillotes. Sélectionnée et récoltée à Roscoff.



Marque : Thalado Comptoir des Algues

Référence : 1504

Points de fidélité offerts : 4

Algue Kombu Royal 50 gr

Le Kombu Royal (Saccharina Latissima)

Le **Kombu Royal Breton** est parfait pour remplacer la feuille d'aluminium qui vous sert à préparer les papillotes de poissons ou de viandes blanches. Cette algue permet également d'envelopper les ingrédients d'une brochette (st Jacques, gambas...).

Sachet de 50 gr refermable.

Réhydratation : 5 minutes dans de l'eau froide.

Utilisation :

Cuite

Particularités :

Riche en fibres et iode Accélère la cuisson des légumes secs et des céréales. Récoltées et sélectionnées sur la côte Nord-Finistère.

Conservation :

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

- Composition : 100% algue déshydratée

[Lien vers la fiche du produit](#)