SALADE DU PECHEUR BIO (gros flocons 4 à 6 mm) 5 Kg

Persil de la mer sélectionné par le Comptoir des Algues. Mélange de 3 algues déshydratées Dulse, Laitue de mer et Nori, récoltées en Bretagne. Permet la réalisation du tartare d'algues Alimentaires.



Marque : Thalado Comptoir des Algues
Référence : 1502-5000
Points de fidélité offerts : 5

salade du pécheur

Persil de la mer selectionné par le Comptoir des Algues

Dulse, Laitue de mer, Nori récoltées en Bretagne

La Salade du pêcheur est composée de ces trois algues récoltées en Bretagne aux alentours de Roscoff. Déshydratées à basse température pour préserver leurs qualités nutritionnelles, ce mélange du pêcheur extrêmement facile à utiliser en cuisine.

Comme condiment, pour assaisonner vos salades, tartes, vinaigrettes, sauces, soupes ou parsemez les paillettes d'algues pour décorer un plat, et agrémentez en fin de cuisson une préparation chaude: omelettes, sauces...

La Salade du pêcheur est également une base préparation de vos court-bouillon de poisson et parfumera agréablement la cuisson du riz et des pâtes et des moules marinières.

La Salade du pêcheur, base de préparation du tartare d'algue alimentaires

Ce cocktail d'algues sert également de base à la préparation du Tartare d'algues, recette fraiche et iodée pour un apéritif marin ! Autre astuce pour l'apéro, mélangez quelques paillettes de salade du pêcheur avec un guacamole d'avocat.

Les paillettes d'algues peuvent être réhydratées ou incorporées directement dans la préparation.

Conservation : Maintenez les algues dans leur sachet, ou dans une boîte hermétique, à l’abri de la lumière et de l’humidité, pour leur assurer une longue conservation.

Composition : 100% algues

59.99 €/kg

Lien vers la fiche du produit