DULSE Thalado "lot de 5 sachets"

La dulse est une algue très riche en protéines, en minéraux et en vitamine B. Comme toutes les algues marines, la Dulse contient de l'iode.



Marque : Thalado Comptoir des Algues
Référence : 1501-250
Points de fidélité offerts : 24

Prix : 29.90€

Critères associés :
Algues : Algues en flocons

Dulse bretonne en paillettes

La palmaria palmata est une algue alimentaire également connue sous le nom de dulse. Originaire des côtes nord de l'Atlantique et du Pacifique, elle est récoltée pour sa valeur nutritionnelle.

La palmaria palmata est riche en vitamines, minéraux et antioxydants, ce qui en fait un superaliment. Elle contient notamment des vitamines B6 et B12, du fer, du magnésium, du calcium et de la vitamine C.

Elle peut être consommée crue ou cuite et est utilisée dans divers plats et préparations alimentaires. Elle peut être ajoutée aux salades, aux soupes, aux pâtes, aux sauces et même utilisée comme ingrédient dans les pâtisseries.

La palmaria palmata est également utilisée comme substitut végétarien du bacon en raison de son goût salé et fumé. Elle peut être grillée ou séchée pour obtenir une texture croustillante.

La consommation régulière de palmaria palmata peut avoir des effets bénéfiques sur la santé, car elle peut aider à réduire le cholestérol, à renforcer le système immunitaire et à améliorer la santé digestive.

Cependant, il est important de noter que certaines personnes peuvent présenter des allergies aux algues ou des interactions médicamenteuses, il est donc recommandé de consulter un professionnel de la santé avant de l'intégrer à votre alimentation.

Cette algue alimentaire de couleur "violette" 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.

Prix au Kg : 119.6 €/kg

Lien vers la fiche du produit