SPAGHETTIS DE MER Thalado "lot de 5 sachets"

Les spaghettis de mer sont utilisées comme algues alimentaires en accompagnement d'une viande blanche ou d'un poisson par exemple. Elles sont récoltées en Bretagne.

Marque : Thalado Comptoir des Algues
Référence : 1503-250
Points de fidélité offerts : 24

Prix : 29.90€

Critères associés :
Algues : Algues en feuilles entières

Spaghettis de Mer - Coffret de 5

Les spaghettis de mer, également connus sous le nom d'algues spaghetti, sont des algues marines qui ressemblent à des spaghettis. Elles sont souvent utilisées dans la cuisine asiatique, en particulier dans la cuisine japonaise.

Les spaghettis de mer sont riches en nutriments tels que les vitamines (A, C, E, K) et les minéraux (iode, fer, calcium). Elles sont également une excellente source de fibres alimentaires.

Ces algues ont une texture légèrement croquante et une saveur salée de l'océan. Elles peuvent être utilisées dans une variété de plats, y compris les soupes, les salades, les sautés et les accompagnements. Elles peuvent également être séchées et transformées en poudre pour être utilisées comme assaisonnement.

Les spaghettis de mer peuvent être trouvés dans les épiceries spécialisées, les marchés asiatiques et les magasins d'aliments naturels. Ils sont souvent vendus frais, séchés ou en conserve.

Le **Spaghetti de mer** une algue légume, riches en **fibres**, **facile à cuisiner**, spécifique à la Bretagne. Vous la cuisinerez comme des pâtes, une dizaine de minutes à l'eau bouillante. Rien ne vous empêche de la faire revenir ensuite avec quelques oignons ou des tomates.

Vous voulez plus d'idées ?

Du poisson, des pommes de terre et des spaghettis de mer.

Une Blanquette de veau, du riz, et des spaghettis de mer.

Une sauce tomate aux algues alimentaires.

Une salade de riz, tomates et morceaux de spaghettis de mer.

et sur une pizza, remplacez les anchois par des spaghettis de mer.

Astuce apéritif :

Passez quelques secondes des morceaux de spaghettis dans un fond d'huile d'olive bouillante.

Surprenez vos invités avec des chips originales pour l'apéritif.

INGREDIENTS : 100 % algues

Sélectionnées et récoltées sur la côte du Nord Finistère.

Vendu en sachets refermables 50 gr.

Prix au Kg : 119.6 €/kg

Lien vers la fiche du produit