KOMBU ROYAL Thalado "lot de 5 sachets"

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



Marque : Thalado Comptoir des Algues
Référence : 1504-250
Points de fidélité offerts : 24

Prix : 29.90€

Critères associés :
Algues : Algues en feuilles entières

Kombu Royal Breton BIO - Coffret de 5

Le Kombu Royal Breton est une algue alimentaire très populaire en Bretagne, en France. Elle appartient à la famille des laminaires et est récoltée sur les côtes bretonnes.

Cette algue est caractérisée par son goût légèrement salé et son arôme délicat. Elle est souvent utilisée comme ingrédient dans de nombreux plats de la cuisine bretonne, tels que les soupes, les salades, les galettes

et les plats à base de poisson.

Le Kombu Royal Breton est également apprécié pour ses propriétés nutritionnelles. Il est riche en minéraux tels que l'iode, le potassium, le calcium et le magnésium, ainsi qu'en vitamines B et C. Il est également connu pour être une bonne source de fibres alimentaires.

Pour préparer cette algue, il est recommandé de la réhydrater dans de l'eau pendant quelques minutes, puis de l'ajouter aux plats de votre choix. Il est important de ne pas la faire cuire trop longtemps pour préserver ses bienfaits nutritionnels.

En résumé, le Kombu Royal Breton est une algue alimentaire couramment utilisée en cuisine bretonne pour son goût, son arôme et ses propriétés nutritionnelles.

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, etc.).

Particularités :

Riche en fibres et iode

Accélère la cuisson des légumes secs et des céréales.

Récoltées et sélectionnées sur la côte Nord-Finistère.

Réhydratation : 5 minutes dans de l’eau froide.

Utilisation : Cuite

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

INGREDIENTS : 100% algue déshydratée

Sachets de 50 gr refermable.

Prix au Kg : 119.6 €/kg

Lien vers la fiche du produit