

**Spaghettis de la Mer Biologiques Sachet de 50 g**

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



**Marque :** Thalado Comptoir des Algues

**Référence :** 1503

**Points de fidélité offerts :** 4

**spaghettis de mer**

**Le Spaghetti de mer "Algues Alimentaires"** 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 apéro:

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.

Composition : 100 % algues

Sélectionnées et récoltées sur la côte du Nord Finistère.

Vendu en sachet refermable 50 gr.

99.80 €/kg

[Lien vers la fiche du produit](#)