

# Alaria-Algen, geräuchert

Unsere ökologisch erzeugte Alaria (dt.: Flügeltang) aus Aquakultur von den Lofoten in Norwegen ist eine zarte, milde und nährstoffreiche Alge aus dem klaren, kalten Nordatlantik. Bereits nach etwa 8 Monaten im Wasser werden die zarten Pflanzen im Polarsommer geerntet.

**NÄHRSTOFFREICH:** Die Einlagerung von Jod und Schwermetallen in die Pflanze ist ein ganz natürlicher Vorgang. Sie ist durch das kurze Wachstum im Meer auf ein Minimum reduziert. Sie sind nahezu frei von Krustentieren und Bewuchs durch andere Algen. Ihr Produkt profitiert vom breiten Nährstoffspektrum der Algen und ihrer natürlichen und nachhaltigen Erzeugung.

**ROHKOST:** Die Trocknung erfolgt durch den (auf den Lofoten stets herrschenden) Wind oder in geschlossenen Räumen unter 42 °C. Die Algen werden in Deutschland etwa 8 Stunden kalt über Glimmrauch aus Buchenholz geräuchert. Dieses Verfahren garantiert einen aromatischen Rauch mit geringen Teer-Anteilen.

**GESCHMACK:** Durch die Behandlung werden Umami-Geschmacksstoffe in der Alge aufgeschlossen, die bei der anschließenden mehr-monatigen Lagerung besonders hervortreten. Sie können Ihre Lebensmittel-Entwicklungen im Geschmack prägen oder bereits vorhandene Aromen auf natürliche Weise verstärken. Geben Sie veganes BBQ-Aroma in Ihr Produkt ohne zu räuchern.

**FEUCHTE:** Vorhandene Feuchte im Produkt kann ausgenutzt und durch Algen erhalten werden. Nur geringe Beigaben getrockneter Algen erlauben die Deklaration eines großen Feuchtanteils.

**NÄHRWERTE (JE 100 G):**

Brennwert.....	865,6 kJ/209,3 kcal
Fett.....	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren...	0,7 g
Kohlenhydrate.....	16,8 g
davon Zucker.....	0,2 g
Eiweiß.....	9,3 g
Salz.....	3,5 g
Ballaststoffe.....	42,1 g



Zarte Blätter > 15 mm



Flocken < 5 mm

