

ALGAS

Seaweeds

Algues



Algas marinas biológicas deshidratadas

Organic dehydrated seaweeds / Algues marines biologiques déshydratées

Deshidratadas a baja temperatura **para preservar sus propiedades nutricionales.**

Enteras, en copos y en polvo.
Para aportar una explosión de sabor, color y textura.

Dehydrated at low temperature **to preserve its nutritional properties.**

Whole, flakes and powder.
Get an explosion of flavour, color and texture.

Déshydratées à basse température **afin de préserver leurs propriétés nutritionnelles.**

Entières, en flocons ou en poudre. Pour une explosion de saveur, de couleur et de texture.



Dulse Bio
(*Palmaria palmata*)

REF	Formato Size Format
15-2002PBIO	50 g (entera/whole/entière)
15-2002CBIO	250 g (entera/whole/entière)

- Se prepara sumergiendo en agua con un poco de sal durante 5 minutos.
Una vez rehidratado, aumenta 4 veces su peso en seco.
Tiempo de cocción: 15 minutos para incorporar en sopas, cremas, croquetas, y como guarnición de pescado o marisco.
- Preparation: by immersing in water with a little salt for 5 minutes.
Once rehydrated, it increases its dry weight by 4 times.
Cooking time: 15 minutes, to be added in soups, custards, sauces and as a side dish of meat and fish.
- Plonger dans de l'eau avec un peu de sel pendant 5 minutes.
Une fois réhydratée, son poids sec augmente de 4 fois.
Temps de cuisson: 15 minutes, pour ensuite incorporer dans des soupes, crèmes, sauces, croquettes et garniture de viande et poisson.



Musgo estrellado Bio
(*Mastocarpus stellatus*)

Organic Starry moss
Mousse étoilée Bio

REF	Formato Size Format
15-2013PBIO	50 g (entera/whole/entière)
15-2013CBIO	300 g (entera/whole/entière)

- Su color rojo oscuro cambia a verde una vez calentado.
Sabor a crustáceo.
Múltiples usos culinarios, hervido en ensaladas, sopas, puede ser rebozado y frito. Con gran poder gelificante.
Se prepara sumergiendo en agua con un poco de sal durante 5 minutos.
Una vez rehidratado, aumenta 5 veces su peso en seco.
Tiempo de cocción: 20 minutos.
- Dark red color that changes to green once heated.
Crustacean flavour.
Multiple culinary uses, it has a great gelling power.
Preparation: by immersing in water with a little salt for 5 minutes.
Once rehydrated, it increases its dry weight by 5 times.
Cooking time: 20 minutes.
- Couleur rouge foncé qui vire au vert une fois chauffé.
Saveur de crustacé.
Utilisations culinaires multiples, grand pouvoir gélifiant.
Plonger dans de l'eau avec un peu de sel pendant 5 minutes.
Une fois réhydratée, son poids sec augmente de 5 fois.
Temps de cuisson: 20 minutes.



Espagueti de mar Bio (*Himanthalia elongata*)

Sea spaghetti

Spaghetti de mer

REF	Formato Size Format
15-2000PBIO	50 g (entera/whole/entière)
15-2000CBIO	400 g (entera/whole/entière)

- De aspecto carnoso, con sabor y aroma que recuerdan al mar, ligeramente yodado. Entera, una vez hervida, sirve de guarnición a platos de pescado y marisco.
Se prepara sumergiendo en agua con un poco de sal durante 20 minutos. Una vez rehidratado, aumenta 10 veces su peso en seco. Tiempo de cocción: 10 minutos.
- Fleshy in appearance with a taste and aroma reminiscent of the sea, slightly iodized. Whole, once boiled serves as a side dish to fish and seafood dishes. Preparation: by immersing in water with a little salt for 20 minutes. Once rehydrated, it increases its dry weight by 10 times. Cooking time: 10 minutes.
- D'aspect charnu avec un goût et un arôme rappelant la mer, légèrement iodé. Entier, une fois bouilli à utiliser comme garniture de plats de poisson et de fruits de mer.
Plonger dans de l'eau avec un peu de sel pendant 20 minutes. Une fois réhydraté, son poids sec augmente de 10 fois. Temps de cuisson: 10 minutes.



Espagueti de mar Bio (*Himanthalia elongata*)

Sea spaghetti

Spaghetti de mer

REF	Formato Size Format
15-2012PBIO	170 g (polvo/powder/poudre)

- En polvo, se usa directamente como condimento y se espolvorea en platos de arroz, patata, pastas, ensaladas, guisos, cremas, sopas, ...
- Powdered, it is used directly as a seasoning and sprinkled on rice dishes, potato, pasta, salads, stews, creams, soups, ...
- En poudre, à utiliser directement comme assaisonnement et à saupoudrer sur les plats de riz, pommes de terre, pâtes, salades, plats mijotés, soupes, ...



Kombu Bio (*Laminaria ochroleuca*)

REF	Formato Size Format
15-2001PBIO	50 g (entera/whole/entière)
15-2001CBIO	200 g (entera/whole/entière)

- Intenso sabor a mar yodado y ligeramente ahumado.
Se prepara sumergiendo en agua con un poco de sal durante 20 minutos.
Una vez rehidratado, aumenta 7 veces su peso en seco. Tiempo de cocción: 35/40 minutos.
- Intense sea flavor iodized and lightly smoked.
Preparation: by immersing in water with a little salt for 20 minutes.
Once rehydrated, it increases its dry weight by 7 times. Cooking time: 35/40 minutes.
- Saveur intense, iodée et légèrement fumée.
Plonger dans de l'eau avec un peu de sel pendant 20 minutes. Une fois réhydratée, son poids sec augmente de 7 fois. Temps de cuisson: 35/40 minutes.



Kombu Bio (*Laminaria ochroleuca*)

REF	Formato Size Format
15-2011PBIO	150 g (polvo/powder/poudre)
15-2011MBIO	350 g (polvo/powder/poudre)

- Intenso sabor a mar yodado y ligeramente ahumado.
- Intense sea flavor iodized and lightly smoked.
- Saveur intense, iodée et légèrement fumée.



Lechuga de mar Bio (*Ulva sp.*)

Sea lettuce

Laitue de mer

REF	Formato Size Format
15-2007GBIO	50 g (copos/flakes/flocons)

- En su forma en copos, hervir con el resto de verduras para realizar cremas, sopas y demás guisos.
Se prepara sumergiendo en agua con un poco de sal durante 10 minutos.
Una vez rehidratado, aumenta 6 veces su peso en seco.
Tiempo de cocción: 3 minutos.
- In its flaked form, boil with the rest of the vegetables to make creams, soups and other stews.
Preparation: by immersing in water with a little salt for 10 minutes. Once rehydrated, it increases its dry weight by 6 times. Cooking time: 3 minutes.
- Sous sa forme en flocons, faire bouillir avec le reste des légumes pour vos crèmes, soupes et autres plats mijotés.
Plonger dans de l'eau avec un peu de sel pendant 10 minutes. Une fois réhydraté, son poids sec augmente de 6 fois.
Temps de cuisson: 3 minutes.



Lechuga de mar Bio (*Ulva sp.*)

Sea lettuce

Laitue de mer

REF	Formato Size Format
15-2009MBIO	150 g (polvo/powder/poudre)

- Intenso sabor a mar y olor a marisco para utilizar directamente para condimentar (en lugar de la sal), y espolvorear en platos de arroz, patata, pastas, ensaladas, guisos, cremas, sopas, ...
- Intense sea flavor, with a seafood smell to be used directly in powder for seasoning (instead of salt), and sprinkled on rice dishes, potato, pasta, salads, stews, creams, soups, ...
- Saveur de mer intense, avec une odeur de fruits de mer à utiliser directement en poudre pour l'assaisonnement (au lieu du sel), et à saupoudrer sur des plats de riz, pommes de terre, pâtes, salades, plats mijotés, soupes, ...



Wakame Bio (*Undaria pinnatifida*)

REF	Formato Size Format
15-2003PBIO	50 g (entera/whole/entière)
15-2003CBIO	250 g (entera/whole/entière)

- Sabor sutil y marino, para múltiples usos culinarios.
Se prepara sumergiendo en agua con un poco de sal durante 10 minutos.
Una vez rehidratado, aumenta 10 veces su peso en seco.
Tiempo de cocción: 5 minutos.
- Subtle and marine flavour, for multiple culinary uses.
Preparation: by immersing in water with a little salt for 10 minutes.
Once rehydrated, it increases its dry weight by 10 times.
Cooking time: 5 minutes.
- Saveur subtile et marine, pour de multiples utilisations culinaires.
Plonger dans de l'eau avec un peu de sel pendant 10 minutes. Une fois réhydratée, son poids sec augmente de 10 fois.
Temps de cuisson: 5 minutes.



Wakame Bio (*Undaria pinnatifida*)

REF	Formato Size Format
15-2010PBIO	130 g (polvo/powder/poudre)

- Sabor sutil y marino, para múltiples usos culinarios: ensaladas, pokes, sopas, arroces, pestos, ... y como condimento.
Proteínas de alto valor biológico con abundante fibra.
- Subtle and marine flavour, for multiple culinary uses: salads, poke bowls, soups, rice dishes, pestos, in seasoning.
Proteins of high biological value with plenty of fiber.
- Saveur subtile et marine, pour de multiples utilisations culinaires: salades, pokes, soupes, plats de riz, pestos, en assaisonnement.
Protéines de haute valeur biologique riches en fibres.



Nori Bio (*Porphyra sp.*)

REF	Formato Size Format
15-2005MBIO	80 g (copos/flakes/flocons)
15-2005GBIO	150 g (copos/flakes/flocons)

- Para usar como condimento en su estado natural. Hervido durante 3 minutos, hidratado en ensaladas, hervido en sopas, cremas, croquetas, como guarnición de pescado o marisco. Se prepara sumergiendo en agua con un poco de sal durante 5 minutos.
Una vez rehidratado, aumenta 5 veces su peso en seco.
Tiempo de cocción: 3 minutos.
- Dehydrated baked or crushed as a condiment. Hydrated in salads, boiled in soups, creams or as a side dish of meat and fish. Preparation: by immersing in water with a little salt for 5 minutes. Once rehydrated, it increases its dry weight by 5 times. Cooking time: 3 minutes.
- Déshydraté comme condiment, réhydraté en salade, bouilli dans des soupes, crèmes, sauces, croquettes et garniture de viande et poisson.
Plonger dans de l'eau avec un peu de sel pendant 5 minutes. Une fois réhydraté, son poids sec augmente de 5 fois.
Temps de cuisson: 3 minutes.



Espirulina Bio (*Arthrospira platensis*)

Organic Spirulina
Spiruline Bio

REF	Formato Size Format
15-2008R BIO	60 g (polvo/powder/poudre)
15-2008P BIO	130 g (polvo/powder/poudre)
15-2008M BIO	250 g (polvo/powder/poudre)

- Listo para consumir, no necesita preparación previa. Usado como una especia para aromatizar cremas, pastas, carne o pescado.
Mezclar con pan rallado y harina para rebozados.
En masas de pan o de hojaldre. Color azul verde.
- Ready to use as a spice to flavour soups, pastas, meat or fish. Mix with bread and flour for tempuras, batters. In bread or puff doughs. Color blue green.
- Prêt à consommer. Utilisée comme une épice pour aromatiser crèmes, pâtes, viande et poisson.
Mélanger à de la chapelure ou de la farine pour la friture. Dans les pâtes à pains et le feuilletage. Couleur bleu vert.