

Alghe Biologiche dall'Ovest d'Irlanda - Selvatiche -

Le nostre alghe selvatiche (non coltivate) crescono spontaneamente lungo le coste incontaminate dell'Ovest d'Irlanda. Vengono raccolte stagionalmente al giusto momento dello sviluppo da personale esperto; vengono semplicemente essiccate a temperature non elevate e confezionate.

“Ogni tipo di alga si differenzia dall'altra per i suoi contenuti, quasi che la natura avesse pensato alle nostre diverse necessità alimentari.”



LE PROMONIAMO IN TRE VERSIONI

> **già pronte:** alghe sminuzzate e leggermente tostate (prodotti: Insalata di Mare 3 Alghe, Insalata di Mare 5 Alghe, Dulse Croccanti);

> **da reidratare:** singole alghe intere, da utilizzare dopo un breve ammollo in acqua (prodotti: Spirulina, Nori, Wakame, Kombu, Spaghetti di Mare, Sweet Kombu, Dulse e Carrageen);

> **insaporitore:** alghe finemente macinate senza sale aggiunto da utilizzare come una spezia, per insaporire tutti i tipi di piatti.

