Meeresspaghetti (Himanthalia elongata) - 100g - , bio kbA und Rohkost - Algamar Spitzenqualität

Meeresspaghetti – Bio & Rohkost – naturbelassen – Wildwuchs aus Galicien

Unsere Bio Meeresspaghetti (Himanthalia elongata) von ALGAMAR stammen aus den sauberen Gewässern der spanischen Atlantikküste. Sie werden in Handarbeit geerntet und bei niedrigen Temperaturen schonend getrocknet, um ihre Rohkostqualität zu bewahren. Mit ihrer langen, schmalen Form erinnern sie an Spaghetti. Meeresspaghetti bieten eine einzigartige Textur sowie einen milden, meeresartigen Geschmack, der an Sepia erinnert. Sie wachsen in tiefen und bewegten Küstengewässern, sind reich an Ballaststoffen und haben einen außergewöhnlich hohen Eisengehalt von 57 mg/100 g. Aufgrund ihres besonderen Aromas und ihrer Textur sind Meeresspaghetti sowohl roh als auch gekocht eine der beliebtesten und charakterreichsten Algenarten des Atlantiks. Sie eignen sich ideal in Salaten, Suppen oder Nudelgerichten.

Vorteile der Topfruits Bio Meeresspaghetti auf einen Blick

- **100 % naturbelassen:** Ohne Zusatzstoffe, in Rohkostqualität.
- **Reich an Ballaststoffen:** Unterstützen eine gesunde Verdauung.
- **Hoher Eisengehalt:** natürliche Eisenquelle
- **Vielseitig einsetzbar:** Ideal für Reisgerichte, Salate, Suppen, Pasta und mehr.
- **Lange Haltbarkeit:** Getrocknet und ohne Kühlung lagerfähig.

Besonderheiten unserer Meeresspaghetti Algen

Die wildwachsenden Meeresspaghetti werden in Handarbeit geerntet und bei Temperaturen unter 42 °C getrocknet. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten und die Meeresspaghetti haben Rohkostqualität. Die Algen sind nicht nur reich an natürlichen Ballaststoffen, sondern enthalten auch viel Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen und natürliches Jod. Da es sich bei getrockneten Meeres-Algen um Gemüse in konzentrierter Form handelt, lassen sie sich als Beigabe zu gewohnten Speisen mit allen möglichen Lebensmitteln kombinieren. 100 Gramm getrocknete Meeresspaghetti-Algen werden aus 1 kg frischen Algen hergestellt. Beim Kochen sollte beachtet werden, dass die trockenen Algen, Wasser aufnehmen, und ihr Volumen bis zum zehnfachen vergrößern. Es reicht also Meeresspaghetti nur in kleinen Mengen zu verwenden.

Verwendung von Topfruits Meeresspaghetti

Pro Person können Sie zwischen 5 g und 10 g getrocknete Meeresspaghetti für Salate, Suppen, Getreide, Gemüse und Hülsenfrüchte verwenden. Bitte beachten Sie, dass vor dem Verwenden die Algen zunächst unter fließendem Wasser gereinigt werden sollten. Für die Verwendung als Rohkost oder Salat sollten die Meeresspaghetti etwa 30 Minuten eingeweicht werden. Das Einweichwasser bitte wegschütten. Sie können aber auch einfach mit weiterem Gemüse für 2 - 3 Minuten gekocht oder gedünstet werden. So eignen sich die Algen perfekt für Reisgerichte, Eintöpfe, Schmorgerichte oder Füllungen.
Meeresspaghetti als Beigabe zu Salaten für 2 Personen: 10 g der Algen in einem tiefen Teller 15 min lang in Wasser und dem Saft einer halben Zitrone einweichen. Inzwischen den Salat vorbereiten. Die Algen dazugeben und mit reichlich Olivenöl oder Sauce, je nach Geschmack, anmachen.

Wissenswertes zu Algamar Meeresspaghetti Bio von Topfruits

Der Unterwassergarten Südeuropas - das ist Galicien im Nordwestenvon Spanien. Galicien ist eine Region mit einem höchst artenreichen Meeres-Ökosystem und einer tief verwurzelten Fischerei-Tradition. Der außergewöhnliche Reichtum des Meers in Galicien ist der exponierten geographischen Situation, den großen Meeresströmungen, die sich hier vereinigen und der zerklüfteten Form der Küste zu verdanken. In Bezug auf Algen finden sich hier die reichsten Vorkommen Südeuropas. Die Algen gedeihen dort in dichtbewachsenen Unterwassergärten in verschiedensten Formen und Farben. ALGAMAR ist das erste spanische Unternehmen, das sich ausschließlich mit Ernte, Trocknung und Verarbeitung von Meeresalgen als Gemüse für den menschlichen Konsum beschäftigt. ALGAMAR Algen werden in Rohkostqualität hergestellt und ständig qualitätskontrolliert. Sie sind seit 2010 Bio zertifiziert.
Als Pionier in der Ernte und Verarbeitung von Wildalgen aus dem Meer ist ALGAMAR von der Regierung der autonomen Region Galicien und dem Ministerium für Fischereiwesen und Aquakultur gesetzlich anerkannt. Es werden ausschließlich essbare Algen, die zuvor von spezialisierten und international anerkannten offiziellen Einrichtungen untersucht worden sind, verarbeitet.
Algamar setzt sich für den Natur- und Umweltschutz ein: Grundlage der Ernte der essbaren wildwachsenden Algen ist der Plan de Explotación de Algas, der sog. Algen-Nutzungs-Plan, der von den Fischereibehörden genehmigt werden muss und jedes Jahr in der offiziellen Tageszeitung von Galicien (DOGA) veröffentlicht wird. Dieser Plan garantiert, dass sich die geernteten Bestände regenerieren können und das Gleichgewicht des Ökosystems erhalten

bleibt.
Die Algenernte erfolgt in Handarbeit: Die ausgereiften Algen werden dabei von den Ernte-Arbeitern direkt im Wasser von den Felsen geschnitten. Nach der Spezialisten-Arbeit der Selektion und Ernte im Meer werden die Algen noch einmal kontrolliert und sortiert. Dann werden sie in speziellen Kammern bei niedrigen Temperaturen schonend getrocknet, um die Algenvitalstoffe maximal zu erhalten. Luft und algeneigene Salze konservieren sie auf natürliche Weise und garantieren eine lange Haltbarkeit bei bestem Qualitätserhalt.

Allgemeine Informationen zu Topfruits Meeresspaghetti in Bio-Qualität

Zutaten: Getrocknete Meeresalgen – Meeresspaghetti (Himanthalia elongata) – aus biologischem Anbau
Lagerung: kühl, trocken und dunkel lagern. Helle Flecken, die gelegentlich auf getrockneten Meeres-Algen erscheinen können, sind nicht etwa Schimmelflecken, sondern algeneigene Salze sind, die als natürliches Konservierungsmittel fungieren.
Allgemeine Hinweise: Kann Spuren von Krebstieren, Weichtieren und Fisch enthalten.
Von Natur aus reich an Jod. Eine übermäßige Einnahme kann zu Störungen der Schilddrüsenfunktion führen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt eine durchschnittliche Tagesaufnahme von nicht mehr als 200 µg Jod für Erwachsene. Tageshöchstmenge daher ca. 1g.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Meeresspaghetti (Himanthalia elongata) - 100g - , bio kbA und Rohkost - Algamar Spitzenqualität"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	923 kj
Brennwert kcal	222 kcal
Fett	1.4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	26.5 g
davon Zucker	<0.5 g
Ballaststoffe	34.6 g
Eiweiß	8.5 g
Salz	4.3 g