



Oliver Süßmuth, Einkaufsleitung Fisch und Meeresfrüchte, empfiehlt Ihnen heute eine spannende Abwechslung für Ihre Speisekarte: Braunalgen aus der Oosterschelde.



Meeresaromen auf dem Teller

∞ Algensortiment aus der Oosterschelde ∞

Ein Feuerwerk aus **Mineralien, Spurenelementen und Vitaminen**. In einem Schönheitskontest unter der Meeresbewohnern gehen die Algen gegen ihrer Konkurrenz klar unter. Doch wer lässt sich schon vom Äußeren gleich abschrecken, in Zeiten, in denen es auf die inneren Werte ankommt!

Sie sind sehr **variabel einsetzbar**. Sie können **gekocht, gebraten, gedämpft oder eingelegt** werden. Gerne werden sie auch zu **Salaten** verarbeitet oder als **Gemüsebeilage**.

Heute stellen wir Ihnen ein **Sortiment mit drei delikaten Braunalgen** vor. **Frisch geschnitten aus der Oosterschelde!**

Japanischer Beerentang (sargassum muticum)

Saison Januar – Juni

Inhaltstoffe: reich an Vitamin B, C und E, sowie Spurenelementen wie Magnesium, Kalzium und Eisen

Geschmack: scharf, intensiv

Zubereitung: Blanchieren, schmoren



Wakame (undaria pinnatifida)

Nach Nori die wichtigste Speisealge der japanischen Küche.

Saison: Februar – August

Inhaltstoffe: u.a. Vitamin A, C, E und B-Vitamine, sowie Spurenelemente

Geschmack: würzig-aromatisch nach Nüssen und Mineralien

Konsistenz: knackig

Zubereitung: kann roh oder gegart verwendet werden. z.B. in Salat, japanischen Suppen, für Sushi, mit Fisch im Ofen gegart

Sägetang (fucus serratus)

Saison: ganzjährig

Inhaltstoffe: Aminosäuren, Vitamin A, B2, B12, C, D, E und K

Geschmack: fein-nussig, salzig

Konsistenz: fest, wird durch Hitze weicher

Zubereitung: z.B. als Gemüse kurz angedünstet und in Butter geschwenkt oder als Pesto zu Nudeln



Algensortiment 3 Sorten

Art.Nr.: 40287

Einheit: Ki à 3 x 250 g

Preis: € 16,90 / KI

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@runggisexpress.com