

Haricot de Mer Bio Lactofermenté tout prêt

Ref : ALGH

Définition du produit : Algue stabilisée par lactofermentation* dirigée

Ingrédients : Himanthalia elongata sauvage Bio, eau, vinaigre blanc naturel Bio 1,6%

DLC : 90 jours à l'abri de la lumière, utilisation dans les 10 jours après ouverture et à conserver entre 0 et +4°C

pH : 4,2 - 4,5

Traçabilité

Certification : 100 % des algues sont certifiées d'origine biologique

Méthode de récolte : Manuelle, récoltants professionnels agréés

Origine Bretagne : Perros Guirec, Roscoff



Caractéristiques

Saveur : douce et légèrement iodée.

Odeur : algues fraîches légèrement marine.

Texture : tendre.

Couleur : végétale de vert clair à brun.

Qualités

Valeurs nutritionnelles indicatives : *varient selon les périodes de récoltes*

Analyses moyennes	Pour 100g algue brute
Humidité	93.6 %
Valeur énergétique	12 kcal 50 kJ
Protéines	0.7 g
Fibres totales	4 g
Glucides	0 g
Sodium	0.2 g
Lipides	0.2 g

Caractéristiques microbiologiques :

Analyses moyennes	UFC/g
Flore aérobie mésophile	< 10 000
Bactéries lactiques mésophiles	< 10
Coliformes thermotolérants à 44° C	< 10
Staphylocoques coagulase +	< 10
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 10
Clostridium perfringens	< 1
Salmonella (25g)	absence

Source de fibres, de magnésium, de potassium, riche en iode...

Conseils de mise en œuvre

L'Himanthalia elongata lactofermentée se consomme crue ou cuite, dans des salades composées, en accompagnement de plats et dans de multiples préparations culinaires : saurisserie, plats cuisinés, salades, purées, soupes, sauces, cakes, tartinables, charcuteries...

Exhausteur de goût naturel, il permet de diminuer la teneur en sel dans vos préparations. Les phycocolloïdes naturellement présents améliorent également la tenue et la présentation des mélanges.

Ses fortes propriétés antioxydantes et son pH permettent de remplacer naturellement les conservateurs.

Sans préparation préalable (réhydratation, cuisson, dessalage), Algood est incorporable directement, égoutté ou non égoutté, dans les préparations fraîches, pasteurisées, stérilisées, surgelées.






Ses qualités renforcées par le process de lactofermentation* lui confèrent une excellente tenue en cuisson et le goût umami.

Son goût léger et singulier s'associe très facilement, aussi bien le salé que le sucré. C'est l'avantage du « Végét'algue ».

* Lactofermentation : processus biologique naturel en milieu privé d'oxygène permettant de transformer et de conserver les aliments.

Logistique

Conditions de stockage : à l'abri de la lumière et au frais

Code produit :	3  770018 173016			
Conditionnement :	Pot verre 275 ml / 250 g	Pot PP 520 ml / 450 g	Pot PP 1580 ml / 1.5 kg	Seau PP 3.1 l / 3 kg
				
Poids Net égoutté	180 g	320 g	1 kg	2 kg
Dimension contenant	R 7 cm – H 9,6 cm	R 9,3 cm – H 11,5 cm	R 13,5 cm – H 16 cm	R 20 cm - H 13,5 cm
Colisage possible	Carton de 12 = 5.8 kg	Carton de 6 = 2.7kg	1 hauteur x 48 seaux = 72 kg	1 hauteur x 20 seaux = 60 kg

(Colisage sur demande)

Notre histoire

ALGROUPE est une jeune société innovante qui a développé un **procédé unique et écoresponsable de conservation** et de transformation des algues Bretonnes. Rendre disponible toute l'année ce super aliment en améliorant ses qualités et ses usages, c'est le secret d' ALGROUPE !

Les algues "Algood" (nom commercial) se différencient de l'offre actuelle. Elles ne sont ni saumurées, ni déshydratées, ni cuites. Les algues fraîches sont valorisées par **lactofermentation* dirigée** et se conservent plusieurs mois à température ambiante. Cela permet d'obtenir naturellement un goût savoureux, une texture tendre et de préserver des qualités nutritionnelles exceptionnelles. Les algues brunes sauvages sélectionnées sont bio et récoltées à la main localement : Perros Guirec, Roscoff.

Les algues « Algood » sont **toutes prêtes à être consommées**, aussi pratique à utiliser qu'un légume frais. Algood est **simple et rapide** d'utilisation et peut aussi être un ingrédient pour des recettes innovantes. Son goût léger s'associe facilement dans une multitude de produits. Sa texture peut s'apprécier aussi bien en cru, tout simplement, que cuit. **Un aliment unique et innovant** qui allie le pratique d'un végétal et les qualités des algues bretonnes. Il peut agrémenter une infinité de plats du quotidien comme des salades composées, des plats cuisinés, des soupes, des terrines, des sauces, ... une seule limite : l'imagination !

Le « Végét'algue », c'est l'aliment idéal pour « Bien manger ». Une alimentation vertueuse, facile, pratique, saine, bio, locale et responsable tout en se faisant plaisir ...

(1) Lactofermentation : processus biologique naturel en milieu privé d'oxygène permettant de transformer et de conserver les aliments.