

Produit : « Kombu Royal Bio Lactofermenté »

Ref : ALGKR

Définition du produit : Algue stabilisée par lactofermentation* dirigée

Ingrédients : *Saccharina latissima* sauvage Bio, eau, vinaigre blanc naturel Bio 1.6%

DLUO : 90 jours à l'abri de la lumière, utilisation dans les 10 jours après ouverture et à conserver au frais 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 : Roscoff



Caractéristiques

Saveur : légèrement sucrée-iodée.

Odeur : marine légèrement végétale.

Texture : tendre.

Couleur : vert foncé à brun.

Qualités

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

Analyses moyennes	Pour 100g algue brute
Humidité	94,2 %
Valeur énergétique	15 kcal 61 kJ
Protéines	0.9 g
Fibres totales	2.9 g
Glucides	0.8 g
Sodium	0.1 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

Conseils de mise en œuvre

La *Saccharina latissima* biofermentée se consomme simplement crue dans des salades composées, en accompagnement de plats. Elle peut aussi être cuite et intégrer de multiples préparations culinaires : plats cuisinés, charcuteries, purées, soupes, sauces, cake, pates, chips, tartinables ...

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

Crue, son pH permet une incorporation directe dans les préparations de salades et développe le gout umami des compositions.






Ses qualités renforcées par le processus de lactofermentation* lui confèrent une excellente tenue en cuisson et s'incorpore dans toutes les préparations pasteurisées, stérilisées, surgelées.

Son goût léger et singulier s'associe très facilement, aussi bien avec 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, à température ambiante

Code produit :	 3 770018 173054	<i>En cours</i>	<i>En cours</i>	<i>En cours</i>
Conditionnement :	Pot verre 275 ml / 250 g	Pot PP 520 ml / 450	Pot PP 1580 ml / 1.5 kg	Seau PP 3.1 l / 3 kg
				
Poids Net égoutté	160 g	320 g	0 kg	2 kg
Dimension contenant	R 7 cm – H 9,6 cm	R 7 cm – H 11,5 cm	R 13,5 cm – H 16 cm	R 20 cm - H 13,5 cm
Colisage	Carton de 12 = 5,6 kg	Carton de 6 = 2.7 kg	1 h x 48 seaux = 72 kg	1 h x 20 seaux = 60 kg

(Possibilités de colisage sur demande : colis carton, palette, caisse palette ...)

Notre histoire

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

On connaît depuis longtemps les qualités nutritionnelles des algues : une source naturelle de fibre et minéraux, un apport calorique minimum, une teneur exceptionnelle en vitamines, oligoéléments, acides aminés essentiels... 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 un **procédé unique de biofermentation* dirigée** et se conservent plusieurs mois. 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 : Paimpol, Perros Guirec, Roscoff. Elles se conservent plusieurs semaines au frais et sont toutes prêtes à être consommées.

« Algood » est **tout prêt**, aussi pratique à utiliser qu'un légume frais. L'algue est maintenant **simple et rapide** d'utilisation. Son goût léger s'associe facilement dans une multitude de produits sans aucune préparation. 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 ...

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