

Kombu alge (kelp) 50g



Ocjena: Neocjenjeno

Cijena

10,35 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođa: [Okinawa](#)

Opis

Kombu je tamna alga koja raste u okeanskim dubinama. Narezana je na trake i odličan je dodatak kuvanom ili dinstanom povrću, a može se pržiti i u dubokom ulju. Dodaje se u kuvanju mahunarki kako bi postale lakše za probavu i odlična je za baza za supe.

Sastojci: kombu alga (*Laminaria japonica*) iz organske proizvodnje. Alge su proizvod iz mora stoga mogu sadržavati tragove namirnica iz mora. Zemlja porijekla: Japan.

Uputstvo za upotrebu: sirove alge dobro operite tekućom vodom i namočite 15 min u vruću vodu. Nakon toga ocijedite i dobro isperite, a preostalu vodu od namakanja bacite. Komadić kombu alge dužine 5-6 cm dodati mahunarkama prilikom kuvanja kako bi postale lakše za probavu. Za jela sa povrćem algu nakon namakanja narezati i kuvati sa povrćem 40 minuta.

Važno upozorenje: morske alge sadrže visoku količinu arsena koja može biti opasna za zdravlje, pa je od velike važnosti slijediti navedeni način pripreme algi za direktno konzumiranje ili dalju pripremu obroka. Kombu alga sadrži visoke količine joda, stoga treba izbjegavati svakodnevnu upotrebu.

Svi proizvodi: Kombu alge (kelp) 50g

Prosječne hranjive vrijednosti na 100 g/ml: Energetska vrijednost 871 kJ / 210 kcal; Masti 3.0 g - od kojih zasićene masne kiseline 1.1 g; Ugljeni hidrati 21.5 g - od kojih šećeri 0.0 g; Bjelančevine 7.8 g; So 6.5 g.

Način čuvanja: čuvati na suvom, tamnom i hladnom mjestu.

Najbolje upotrijebiti do: otisnuto na ambalaži.

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.