

Dulse Pulver

(Lappentang, *Palmaria palmata*)



Beschreibung:

Fein gemahlenes Pulver der getrockneten Dulse-Alge.

Sensorik:

- Aussehen: fein gemahlenes Pulver mit etwa 400 – 500 µm Korngröße
- Farbe: dunkelrot, rotbraun, violett
- Geruch: arttypisch, leicht aromatisch, nach Meer
- Geschmack: arttypisch, algenaromatisch, leicht salzig, leicht nach Speck

Nährwerte (je 100g Trockengewicht)*: Brennwert: 798 kJ / 192 kcal, Fett: 0,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g, Kohlenhydrate: 19,0 g, davon Zucker 0 g, Eiweiß: 12,0 g, Salz: 4,7 g

Trocknungsverlust*: 85-90%. Die Trocknung erfolgt unter 42°C. Das Produkt hat Rohkost-Qualität.

Allergene: Alle Algenprodukte können Spuren anderer Algenarten, von Muscheln, Krustentieren und Fisch enthalten.

Herkunft: Frankreich oder Irland (chargenabhängig)

Die Produkte sind bio-zertifiziert (VO (EU) 2018/848) und stammen aus Wildsammlung im europäischen Teil des Atlantiks. Sie sind frei von gentechnisch veränderten Organismen und konform gemäß VO (Euratom) 2016/52. Jede geerntete Charge wird auf Schwermetalle, Toxine und Mikroorganismen analysiert.

*: Da die Algen Naturprodukte sind, können als Analysewerte nur Mittelwerte gegeben werden. Die tatsächlichen Werte schwanken von Charge zu Charge.