



## Lofoten Seaweed tagliatelle med butare 250 g

### Tagliatelle med butare

Lofoten Seaweed ble etablert i 2016 og er bygget på arven fra to ulike kulturer med hjerte for sjømat; Nord-Norge møter Japan. Angelita er vokst opp som fiskerdatter på Napp i Lofoten, mens Tamara kommer fra New Zealand, der hennes japanske mor serverte tang og tare til de fleste måltidene under oppveksten. Angelita og Tamara møttes under masterstudiet i fysioterapi i Australia i 2006 og fant fort ut at de hadde felles interesser for mat, hav og helse. I dag er de forretningspartnere, gründere og kvinnebedrift. De høster tare i en av verdens sterkeste tidevannsstrømmer, Nappstraumen og har utviklet en serie med tang- og tareprodukter som har fått plass i spesialbutikker nasjonalt og internasjonalt. De har levert produktene sine til Michelin-restauranter og Bocuse d'Or-finalister. Lofoten Seaweed har vunnet internasjonale designpriser, fått 3. plass i Arktisk verdiskapning, kåret til Årets matabassadør i Lofoten, samt kåret til Årets Gründer av Norges Vel i 2020.

Dette produktet inneholder 11,4 mg jod per 100 g. Anbefalt daglig inntak er 0,15 mg. For mye jodinntak kan påvirke skjoldbruskkjertelen. Matlaging i kokt vann reduserer jodkonsentrasjonen. Koketid ca 8 minutter.

<b>Produktnummer</b>	263680
<b>EPD-nummer</b>	5996434
<b>Antall i kartong</b>	20

