



## Lofoten Seaweed gavepakning 3-pk ØKO 60 g

### Gavepakning med varianter av norsk tang og havsalt.

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, Nappsstraumen 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.

<b>Produktnummer</b>	514162
<b>EPD-nummer</b>	5996509
<b>Antall i kartong</b>	7



\* 5 9 9 6 5 0 9 \*

Bruk krydderne der du vanligvis benytter salt i måltidet. Egner seg å drysse over fisk, sjømat og grillede grønnsaker, til sauser og marinader og til varianter av egg. Tilsett tareblanding i brøddeigen, smoothies eller frokostgrøten. En perfekt gave til deg eller en venn som ønsker å teste ut tang i mat.

Dette produktet inneholder 12 mg jod per 100 g. Anbefalt daglig inntak er 0,15 mg. For mye jod kan påvirke skjoldbruskkjertelen.

Havsalt med tareblanding gir en ekstra smak av umami med naturlig tørket butare, mens røkt taresalt gir smaken av grill og åpen flamme i saltet. Den rene tareblandingen er mild og uten salt med en boost av umami, vitaminer og mineraler, altså supermat fra havet.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet
-----------	----------	---------