



## Lofoten Seaweed algeperler 50 g

Glutenfri, vegansk og røkt tangkaviar med tare fra Napp i Lofoten. Ypperlig som topping til fisk- og sjømatretter, kanapeer og pokebowls. Algeperlene har en delikat smak av røkt wakame og behagelige tekstur. Kan nytes varm eller kald.

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 har utviklet flere serier med tangprodukter som har fått plass i spesialbutikker nasjonalt og Internasjonalt. Den bærekrafts fokuserte bedriften har vunnet 2 internasjonale designpriser, fått 3. plass i Arktisk verdiskapning, kåret til Årets matabassadør i Lofoten, og kåret til Årets Gründer av Norges Vel i 2020.

Algeperler er Lofoten Seaweed sitt svar på kaviar. Disse små kulene er den perfekte toppingen for sushi, egg, fiskeretter og pokebowls. De er glutenfrie og veganske og har en delikat smak av røkt wakame og behagelige tekstur av rogn. Perlene kan nytes varme eller kalde, og beholder farge, smak og tekstur selv etter tilberedning. Dette innovative produktet er perfekt for de som ønsker å utvide sine kulinariske grenser, lage visuelt fantastiske retter og sette i gang samtaler rundt middagsbordet.

Tangen høstes i perioden april-juni.

Kombinasjon av den gode og milde røkte smaken av butare i kombinasjon med konsistensen av rogn som kan nytes varm eller kald. Algeperlene beholder farge, smak og tekstur etter tilberedning.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet

Produktnummer	514167
EPD-nummer	6515639
Antall i kartong	12



\* 6 5 1 5 6 3 9 \*