



## Lofoten Seaweed havsalt med tare ØKO 60 g

### Norsk økologisk havsalt med tareflak fra Napp i Lofoten.

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>	514158
<b>EPD-nummer</b>	5996467
<b>Antall i kartong</b>	12



Saltet er an allorunder og kan erstatte vanlig salt. Dryss taresaltet over sjømat, fisk, grønnsaker, eller kylling. Krydderet gir i tillegg litt vitaminer og mineraler fra havet som en ekstra bonus.

Dette produktet inneholder 4,9 mg jod per 100 g. Anbefalt daglig inntak er 0,15 mg og det øvre tolerable inntaksnivå er 0,60 mg. For mye jod kan påvirke skjoldbruskkjertelen.

Havsalt med flak av butare der tangens umami også forsterker smaken. Saltet har en mild og rund smak som gir en utmerket introduksjon til tang i mat.