



## Lofoten Seaweed røkt taresalt ØKO 60 g

### Norsk røkt økologisk taresalt 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, 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.

<b>Produktnummer</b>	514159
<b>EPD-nummer</b>	5996459
<b>Antall i kartong</b>	12



Benyttes på samme måte som det tradisjonelle saltet. Bland inn det røkte taresaltet i oljer og marinader, dryss over sjømat, kylling, kjøttretter, pasta eller grillede grønnsaker. Prøv krydderet til din hjemmelagede hamburger eller pizza. Strø over kaviar, røkt laks og egg.

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

Flaksaltet fremmer rettens naturlige smaksbilde og den røkte butaren gir ekstra god aroma. Butaren er røkt på bøketre etter tradisjonelle metoder som gir den rike grillsmaken. Saltet gir en fyldig og rund smak som gjør at du kan bruke mindre salt i maten. I tillegg får du en liten dose av vitaminer og mineraler fra havet.