



## Lofoten Seaweed Umami 40 g

### Norsk økologisk tare og tørrfiskblanding fra 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>	514160
<b>EPD-nummer</b>	5996475
<b>Antall i kartong</b>	12



I Japan kalles denne typen dryss for furikake og brukes som smaksforsterker og for å øke næringsinnholdet i risbaserte retter. Krydderet egner seg veldig godt til sjømat, alt fra kongekrabbe til laksefilet. Ønsker du et ekstra godt smørbrød med reker, avokado og egg, topp med et smakfullt dryss fra havet eller perfektjoner makirullen. Krydderet har mye smak og er en god erstatning til salt.

Dette produktet inneholder 29 mg jod per 100 g. Anbefalt daglig inntak er 0,15 mg. For mye jod kan påvirke skjoldbruskkjertelen.

Norge møter Japan i en miks av tang, tørrfiskflak og seasamfrø. Umami er den femte smaken og finnes i både tang og tørrfisk. Denne naturlige smaksbomben inneholder sesamfrø i tillegg, som er en kombinasjon som er inspirert fra gamle japanske mattradisjoner. Dette er den ultimate smaksforsterkeren fra havet og et sunt og godt alternativ til salt. Et allround-krydder som gir det lille ekstra.