



## Lofoten Seaweed Furikake 40 g

Arctic Furikake er en unik og smaksrik blanding av tare, puffet ris med krønsj og sesamfrø fra Lofoten Seaweed. Krydderblandingen har en rekke komplementære umami smaker og et must for enhver matelsker. Passer utmerket som topping til pokebowls, sushiruller, eggerøre, fisk- og kjøttretter, grønnsaker og en god erstatning for salt.

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.

<b>Produktnummer</b>	514169
<b>EPD-nummer</b>	6742985
<b>Antall i kartong</b>	12



\* 6 7 4 2 9 8 5 \*

Det er et allsidig produkt som passer til de aller fleste retter, kun kreativiteten som stopper deg. Prøv Furikake som topping til pokebowls, sushiruller, nudler, eggerøre, grønnsaker, fisk, skaldyr og kjøttretter. Hva med å strø Furikake på popcorn?

Dette produktet inneholder 14,9 mg jod per 100 g. Anbefalt daglig inntak er 0,15 mg. For mye jod kan påvirke skjoldbruskkjertelen.

Furikake er en unik og smaksrik blanding av finmalt økologisk butare, knasende puffet ris og lyse og røde sesamfrø. Den puffede risen er sprø, de røde sesamfrøene har en umeboshi smak, en syrlig sødme, også kjent som den japanske syltede plommen. Krydderblandingen har en rekke komplementære umami smaker og et must for enhver matelsker som ønsker å heve måltidene sine til neste nivå. Furikake er fylt med næringsstoffer og mineraler som er avgjørende for god helse, og en god erstatning til salt.