

Lofoten Seaweed tareblanding ØKO 40 g

Norsk økologisk håndhøstet tareblanding 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.

Dryss krydderet over retten og bruk det som et sunt og næringsrikt alternativ til salt i hverdagen. Kan tilsettes i supper, sauser, omelett og brødbakst. Perfekt som en boost til smoothie eller havregrøt.

Dette produktet inneholder 49 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.

Tareblandingen er supermat blanding med flak av håndhøstet butare og søl. Disse artene har en lett saltsmak og inneholder mye smak av umami, som hever smakene som allerede finnes i en rett. Tang er en bærekraftig og næringsrik ingrediens proppet med vitaminer og mineraler.

Produktnummer	514157
EPD-nummer	5996442
Antall i kartong	12

5996442