



Lofoten Seaweed BBQ & Meat kryddermiks 45 g

Grillkrydder med tare fra Napp i Lofoten.

BBQ & Meat er et grillkrydder med butare. Produsert i fiskeværret Napp. 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.

Bland krydderet sammen med kjøtt og kylling, enten på grillen, i stekepannen eller ovnen. Passer like godt til grønnsaker, bønner, tofu, dipp marinade. Med denne blandingen får du en dose næringsstoffer fra den økologiske taren.

Inneholder 18mg jod per 100g. Anbefalt daglig inntak er 0,15mg. For høyt jodinntak kan påvirke skjoldbruskkjertelen.

Det røkte BBQ & Meat krydderet er en spennende smaskombinasjon med smak av røkt paprika, chili, hvitløk, rosmarin, sukker og salt. Ingrediensene er 100% naturlige og blandingen inneholder 20% tare som har naturlig høyt innhold av umami. Kombinasjonen gir en fyldig og rund smak.

Produktnummer	514164
EPD-nummer	6148902
Antall i kartong	12

