

Lofoten Seaweed Fish & Seafood kryddermiks 36 g

Fisk- og sjømatkrydder med tare fra Napp i Lofoten.

Fish & Seafood er et fiskekrydder. Produsert i fiskeværet 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.

Et friskt krydder som passer til alle typer fisk og sjømat. Prøv i fiskesuppe, ceviche, sauser og marinader for en smakseksplosjon. Med denne blandingen får du alt du trenger for et herlig sjømatmåltid + en dose næringsstoffer fra den økologiske taren.

Inneholder 23mg jod per 100g. Anbefalt daglig inntak er 0,15mg. For høyt jodinntak kan påvirke skjoldbrukskjertelen.

Fish & Seafood krydderet er en spennende og frisk smakskombinasjon med mye smak av dill, sitron, hvitløk, tare og rosepépper. En blanding av 100 % naturlige råvarer og 20 % tare som har naturlig høyt innhold av umami. Krydderblandingen har de tradisjonelle smakene som passer utmerket til fisk og sjømat.

Produktnummer	514165
EPD-nummer	6148910
Antall i kartong	12

6148910