

PRESSMEDDELANDE:

TÅNG PÅ TALLRIKEN - GOTT, NYTTIGT & KLIMATSMART!

Äta alger? Javisst, det är både gott, klimatsmart och dessutom fullspäckat med nyttigheter! Nu lanseras Seamores algbacon och -pasta äntligen i Sverige!

I det asiatiska köket är algen en av de viktigaste ingredienserna och nu börjar fler och fler upptäcka den nyttiga grödan även i västvärlden. Det fina med tång och alger är att de är klimatsmarta - man behöver varken vattna eller gödsla dem och de tar inte upp värdefull åkermark, eftersom de odlas i havet. Man kan äta alger färska i en sallad eller tillagade i soppor, grytor, risotto och som alternativ till pasta. Alger passar också utmärkt som smaksättare i kakor och bröd!

Nu lanseras två produkter från Seamore med vild, ekologisk havsalg som skördats utanför Bretagne i Frankrike!



Algbacon är ett välsmakande livsmedel perfekt att blötlägga och använda i en sallad, pasta eller risotto. Eller vad sägs om att smörsteka bladen och få en knaprig och baconliknande rätt?
Rek utpris 99 kr/75 g.



Algpasta är ett välsmakande livsmedel perfekt att blötlägga och använda i en sallad, pasta eller risotto.
Rek utpris 95 kr/100 g.



Receptet är fritt att publicera! Glöm inte nämna
Källa: Seamore Foto: Jan Wischniewski

Algburgare

- 1 person
- 3 blad algbacon
- 1 msk olivolja
- 1 veganburgare
- 2 msk inlagd rödlök
- 1 salladsblad, strimlat
- 1/2 avokado, strimlad
- 2 msk groddar
- 2-3 skivor ättiksgurka
- 1 msk majonnäs
- 2 tsk senap
- 1 glutenfritt hamburgerbröd

Riv algbladen i mindre bitar. Värm upp olivolja i en panna. Lägg ner algbladen i pannan, stek ca 10 sekunder på varje sida tills de blir gröna. Ta ur pannan och lägg den stekta algen på ett hushållspapper så fett rinner av. Stek upp burgaren, värm brödet försiktigt i pannan. Montera burgaren: bred ett lager med majonnäs och senap på brödbotten. Lägg på sallad och lök. Lägg på burgaren, lägg på sallad, groddar, avokado och lök. Lägg på algbacon och till sist gurkskivorna innan du lägger på locket.

FÖRETAGET SEAMORE

Seamorefood, med säte i Nederländerna, är ett av få företag i Europa som specialiserat sig på algprodukter.

För mer info, produktprover och högupplösta bilder, kontakta press@biofood.se. För att beställa kontakta order@biofood.se.