

**bord
bord**

Une gamme de produits aux algues pour une cuisine savoureuse et pleine de vitalité





Algues fraîches marinées et assaisonnées

Des préparations prêtes à l'emploi, pour utiliser facilement des algues dans la cuisine de tous les jours.

Tartare d'algues classique

Le tartare d'algues classique est élaboré avec des algues sauvages de Roscoff (Dulse, Laitue de mer), ainsi qu'une algue de culture (Wakamé). Elles sont émincées, assaisonnées puis marinées avec une huile d'olive vierge extra biologique, cornichons et câpres au vinaigre, oignon, huile de noix, échalote, ail.

Tartare d'algues provençal

Le Tartare d'algues provençal allie subtilement les saveurs iodées de Roscoff aux senteurs provençales. C'est une préparation fraîche, élaborée avec des algues (Spaghetti de mer, Dulse, Laitue de mer, Wakamé) et des herbes de Provence, marinée à l'huile d'olive vierge extra biologique.



Produits	DLUO	Stockage	Conditionnements		
Tartare d'algues classique	3 mois	0 à 4° C	110g x 6	300g x 6	1 kg
Tartare d'algues provençal	3 mois	0 à 4° C	110g x 6	300g x 6	1 kg





Nouveau !

Algues fraîches marinées et assaisonnées



Tartare au citron confit

Le tartare au citron confit est une préparation fraîche élaborée avec des algues bretonnes et du citron confit, marinée à l'huile d'olive vierge extra biologique.



FR-BIO-01



Nori mariné

L'algue Nori présente un léger goût d'huître. Elle est émincée puis assaisonnée avec du vinaigre de vin rouge et des échalotes. Le tout est mariné avec du tamari et une huile d'olive vierge extra biologique.



51% BIO
FR-BIO-01



Moutarde aux algues fraîches

Une moutarde forte au caractère iodé pour votre rayon frais !
A base de moutarde de Dijon biologique, elle contient 25% d'algues, Laitue de mer et Dulse.



FR-BIO-01

Produits	DLUO	Stockage	Conditionnements		
Tartare au citron confit	3 mois	0 à 4° C	110g x 6		1 kg
Nori mariné	3 mois	0 à 4° C	110g x 6	300g x 6	1 kg
Moutarde aux algues fraîches	6 mois	0 à 6° C	140g x 6		1 kg

Salades aux algues fraîches



Salade spaghetti de mer & poivron rouge

Elle allie le croquant du spaghetti de mer à la douceur d'une sauce sucrée-salée aux poivrons rouges. Elle se déguste seule ou en accompagnement.

Suggestions d'utilisation :

- Pour garnir une salade de riz ou de pâtes
- Servir en entrée avec des crudités
- Servir en tapas à l'apéritif

Produits	DLC	Stockage	Conditionnements		
Salade spaghetti de mer & poivron rouge	2 mois	0 à 4° C	120g x 6		1 kg



Algues fraîches salées

Les algues sont récoltées au moment des grandes marées par les pêcheurs à pied, sur la côte nord du Finistère. Seul le wakamé est cultivé. Il y a six variétés différentes :



Laitue de mer



Spaghetti de mer



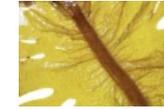
Kombu Royal



Nori



Dulse



Wakamé



Barquettes 120g ou 250g



* Les Fines Lames de l'océan sont un assortiment de Laitue de mer, Dulse et Nori.



Caisse marée 1 kg.

Produits	DLUO	Stockage	Conditionnements		
			120g x 6	250g x 6	1 kg
Laitue de mer	4 mois	0 à 4° C	120g x 6	250g x 6	1 kg
Nori	4 mois	0 à 4° C	120g x 6	250g x 6	1 kg
Dulse	4 mois	0 à 4° C	120g x 6	250g x 6	1 kg
Wakamé	4 mois	0 à 4° C	120g x 6	250g x 6	1 kg
Spaghetti de mer	4 mois	0 à 4° C	120g x 6	250g x 6	1 kg
Kombu Royal	4 mois	0 à 4° C	120g x 6	250g x 6	1 kg
Fines Lames*	4 mois	0 à 4° C	120g x 6	250g x 6	1 kg

Produits secs d'épicerie fine



Tsukudani

Le Tsukudani de kombu Royal s'inspire de la tradition japonaise où l'algue est mijotée longuement dans un mélange de sauce soja, de vinaigre et de sucre. Ses saveurs puissantes et iodées apportent, une fois le confit abouti, une note profonde et un parfum de réglisse. C'est un révélateur de saveurs !



Chutney dulse & framboise

Ce chutney fruité et iodé est idéal pour parfumer vos currys de viande ou de poisson, pour relever une farce, pour déglacer un jus de cuisson, comme condiment d'une volaille ou d'une assiette anglaise, ou même en dessert avec du chocolat.

Les pâtes aux algues

Une gamme exclusive de pâtes artisanales réalisée avec 15 % d'algues fraîches : à la Laitue de mer, à la Dulse ou au mélange Laitue-Dulse-encre de seiche. À déguster avec des plats marins : poisson, coquillages et autres crustacés.



Produits	DLUO	Stockage	Conditionnements
Tsukudani d'algue Kombu	9 mois	ambiant	100g x 6
Chutney Dulse & framboise	9 mois	ambiant	100g x 6
Pâtes à la laitue de mer	18 mois	ambiant	250g x 6
Pâtes à la dulse	18 mois	ambiant	250g x 6
Pâtes mix algues	18 mois	ambiant	250g x 6

Produits secs d'épicerie fine

Epices de la mer



Mélange 3 saveurs : une combinaison savoureuse de trois algues, trois couleurs et trois saveurs, Laitue de mer, Dulse et Nori. En paillettes, elles s'emploient comme des épices et se réhydratent directement au contact du jus, dans une sauce, une vinaigrette, une omelette, une purée...

Sel aux algues : il relève les saveurs de votre cuisine tout en apportant une touche marine.

Court-bouillon aux algues : pour aromatiser vos cuissons dans l'eau ou parfumer vos papillotes.



Conserves de la mer

Haricots de mer au naturel

Le haricot de mer est particulièrement apprécié pour sa saveur marine. Il se nourrit des éléments présent dans son milieu marin et en concentre tous les biens faits pour votre plus grand bien-être.

Salicornes sauvages au naturel

La salicorne ou « corne salée » est une petite plante qui pousse dans les marais salants sur le littoral de la Manche et de l'Atlantique. Elle est gonflée d'un délicieux suc salé qui permet son utilisation dans de nombreuses recettes.

Produits	DLUO	Stockage	Conditionnements		
Mélange 3 saveurs	18 mois	ambiant	35g x 6	100g x 6	vrac
Sel marin aux algues	18 mois	ambiant	125g x 6	400g x 6	vrac
Court-bouillon aux algues	18 mois	ambiant	60g x 6	250g x 6	vrac
Haricots de mer au naturel	2 ans	ambiant	170g x 6		
Salicornes sauvages au naturel	2 ans	ambiant	170g x 6		

Produits secs d'épicerie fine



Algues déshydratées

Nos algues sont déshydratées à basse température (<35°C) pour préserver leurs arômes.

En paillettes : Laitue de mer, Nori, Dulse et Wakamé. Salade océane : mélange de laitue de mer, de Dulse et de Nori.

Entières : Wakamé, Spaghetti de mer et Kombu royal.



Agar-agar

L'agar-agar est un extrait d'algues qui a un pouvoir d'absorption élevé. Il est utilisé pour épaissir ou gélifier une préparation liquide. Gélifier : 4g d'agar-agar pour 1/2 litre. Epaissir : 4g pour 1 litre. Mélanger, porter à ébullition 5 minutes et laisser refroidir.

Produits	DLUO	Stockage	Conditionnements		
Laitue de mer - paillettes	18 mois	ambient	50g x 6	vrac	
Nori - paillettes	18 mois	ambient	50g x 6	vrac	
Dulse - paillettes	18 mois	ambient	50g x 6	vrac	
Wakamé - paillettes	18 mois	ambient	100g x 6	vrac	
Salade Océane	18 mois	ambient	50g x 6	vrac	
Wakamé - feuilles	18 mois	ambient	40g x 6	vrac	
Spaghetti de mer - branches	18 mois	ambient	50g x 6	vrac	
Kombu royal - feuilles	18 mois	ambient	50g x 6	vrac	
Agar-agar	18 mois	ambient	5 x 4g x 6	65g x 6	vrac