

Aquacole d'Ouessant

Z.A. Saint Ernel

29800 LANDERNEAU

SA au capital de 50 000 €

RCS BRÉST B 398 072 793 00019

Tél. : 02 98 21 57 50 Fax : 02 98 21 57 68



GAMME ALGUES VRAC Pour industrie alimentaire et restauration

A - Algues semi-déshydratées salées

[à conserver au réfrigérateur (6 mois) ou au congélateur (2 ans)]

CODE	Conditionnement	ARTICLES
011	sachet vrac	Wakamé semi-déshydraté (feuilles)
021	sachet vrac	Haricot de mer semi-déshydraté
031	sachet vrac	Laitue de mer semi-déshydratée
041	sachet vrac	Dulse semi-déshydratée
051	sachet vrac	Kombu breton semi-déshydraté
061	sachet vrac	Kombu Royal semi-déshydraté
071	sachet vrac	Nori semi-déshydraté
075	sachet vrac	Emincé de cornichon de mer « décor »
096	sachet vrac	Salicorne triée vinaigrée vrac

B - Algues séchées

CODE	Conditionnement	ARTICLES
211	sachet	Wakamé feuilles
212	sachet	Wakamé poudre
234	sachet	Laitue de mer
244	sachet	Dulse
274	sachet	Nori
226	sachet	Ao-Nori
281	sachet	Salade du Pêcheur
290	sachet	Court-bouillon aux algues

Bien noter que tous les produits semi déshydratés peuvent être stockés aussi bien en froid positif qu'en froid négatif, qu'avant utilisation ils doivent être dessalés quelques minutes à l'eau courante et qu'à la réhydratation ils augmentent sensiblement de poids.

Le wakamé sec "Ouessane" équivaut à environs 14 fois son poids en produit réhydraté (réhydratation très rapide en eau tiède ou chaude).

Les Algues d'Ouessant
Les nouvelles saveurs de la Bretagne