ALGAMAR®

Fundada en 1996, **ALGAMAR** es la primera empresa española especializada en algas deshidratadas para alimentación humana. Sus algas crecen silvestres en las ricas y limpias aguas de la costa atlántica y son recolectadas a mano respetando sus ciclos y su renovación anual.

Seguidamente son secadas a baja temperatura mediante calderas de biomasa, alimentadas con restos forestales de la zona, apostando por los recursos locales, bajas emisiones y por la soberanía energética. El tejado de placas solares fotovoltaicas de alta eficiencia genera la electricidad que utilizamos, de forma limpia y renovable.

En su trayectoria, **ALGAMAR** recibió diferentes reconocimientos como un modelo de innovación, gestión y respeto de los recursos naturales.

En 2010 **ALGAMAR** presenta en Biocultura sus algas ecológicas, primicia para todo el mercado europeo de Algas.

Algunas frases de los investigadores que han estudiado las algas de **ALGAMAR** :

"Por su bajo contenido en calorías y grasas...por su elevado contenido en nutrientes, por su destacado nivel de fibra dietética, las algas son una óptima fuente mundial de alimento."

(CSIC-1999)

"Alimento rico en proteínas, minerales, vitaminas... Destaca su alto contenido en minerales y oligoelementos."

(Univ. Complutense -2001)

"Estas algas reúnen las características esperadas de un alimento saludable."

(Univ. de Santiago – 2008)

Premio "Empredores, Liderazgo e Innovación" 2009

"Experiencia Ejemplar" 2013

"Protagonistas de la Economía Verde" 2014

Algas Atlánticas Algamar, S.L.
Pol. Amoedo. Ctra. Nespereira s/n
36841 PAZOS DE BORBÉN
Pontevedra - ESPAÑA
Tel.: (34) 986 404 857

info@algamar.com
www.algamar.com

ES-ECO-022-GA
Agricultura UE

CONSELLO REGULADOR DA AGRICULTURA ECOLÓXICA
CRAEGA

Impreso en papel certificado FSC

Cómo preparar las algas

ALGAMAR®

ALGA	Destaca en...	Cruda	Hervida	Frita	Al horno	Guisada
WAKAME	• Calcio • Yodo • Proteínas	REMOJO **15 min.** • Ensaladas • Gazpachos	HERVIR **15 min.** • Sopas • Patatas • Verduras • Arroz • Cereales • Salsas • Ensaladillas	• Sofrita como guarnición o relleno • Tortilla patata	• Empanadas • Pizzas • Rollitos • Panes • Quiches • Galletas	• Estofados
DULSE	• Vitaminas A y C • Proteínas • Hierro	REMOJO **1 min.** • Salsas • Ensaladas • Gazpachos	HERVIR **2 min.** • Al vapor • Escaldados • Macarrones • Cocción breve	• Tortilla francesa • Crêpes (filloas) • Salteados	• Gratinados	
ESPAGUETI DE MAR	• Hierro • Potasio • Vitamina C	REMOJO **30 min.** • Ensaladas • Ajo y perejil • Adobo en aceite	HERVIR **35 min.** • Al vapor • Arroz integral	• Sofrita como guarnición o relleno • Rebozada	• Empanadillas • Pizzas • Quiches	• Potajes • Pistos
KOMBU	• Yodo • Fibra • Minerales		TOSTAR **5 min.** EN SECO HERVIR **1 h.** - A PRESIÓN **20 min.** • Largas cocciones: Legumbres y caldos	• Sofrita como guarnición o relleno • Tortilla patata	• Tostada en seco previamente a la cocción	• Potajes
KOMBU RÁPIDA (Kombu Real)	• Yodo • Mucílagos • Minerales		HERVIR **35 min.** • Arroz integral • Caldos • Legumbres	• Sofrita • Rollitos de primavera	• Empanadas • Quiches	• Potajes
NORI	• Proteínas • Provitaminas A y B12	REMOJO **15 min.** • Ensaladas	HERVIR **20 min.** TOSTAR **3 min.** EN SECO • Arroz • Sopas • Cuscús • Verduras	• Tortilla • Croquetas • Hamburguesa	• Tostada en seco para desmenuzar: hervidos y ensaladas • Gratinados • Patatas • Pescado • Rellenos	• Potajes
AGAR AGAR	• Fibra soluble, gelatina de algas		HERVIR **8 min.** • Flanes • Cremas • Salsas • Mermeladas • Sustituto del huevo		• Tartas dulces y saladas • Pasteles de verduras • Sustituto del huevo	
LECHUGA DE MAR	• Hierro • Vitamina A y E	REMOJO **10 min.** • Ensaladas	HERVIR **15 min.** • Cremas • Sopas • Verduras	• Sofrita como guarnición o relleno • Tortillas		
ALGA PERCEBE	• Magnesio • Polifenoles • Vitamina B8		HERVIR **30 min.** • Arroz •Sopas • Salsas	• Sofrita como guarnición o relleno • Tortillas	• Gratinados • Pescado	• Potajes

ALGAMAR®

DESDE 1996

PROPIEDADES Y PREPARACIÓN DE NUESTRAS ALGAS

Algas Ecológicas del Océano Atlántico

Espagueti de Mar

(Himanthalia)

Exuberante alga parda, alargada y estrecha, frecuente en litorales profundos y aguas agitadas. Rica en fibra, hierro y un gusto que recuerda a la sepia. Por su textura y sabor es una de las variedades atlánticas de más éxito.

Bolsa 50/100 g.

Kombu

(Laminaria)

De gran tamaño, color pardo y consistencia carnosa. Rica en ácido algínico y minerales, especialmente calcio y magnesio. Produce un efecto saciante. Su ácido glutámico reblandece las legumbres.

Bolsa 50/100 g.

Lechuga de Mar

(Ulva)

Alga de láminas finas y duras de color verde, de sabor intenso. Rica en vitaminas y sales minerales.

Bolsa 50 g.

Wakame

(Undaria)

Como una gigante hoja de roble, crece en las costas de Galicia y puede llegar a medir 1,5 m. Rica en calcio, yodo, proteínas y fibra, muy apropiada para consumir cruda en ensaladas.

Bolsa 50/100 g.

Algas para Ensalada

Mezcla de Algas
Wakame, Nori y Lechuga de Mar

Remojar 10 g. de algas durante 15 min. con agua y zumo de 1/2 limón. Añadir las algas a nuestra ensalada y aliñar con abundante aceite de oliva o salsa al gusto.

Bolsa 100 g.

Alga Percebe

(Codium)

Alga verde oscura de aspecto aterciopelado. Con sabor que se semeja al del marisco del que toma su nombre. Con gran cantidad de minerales y oligoelementos.

Bolsa 50 g.

Nori

(Porphyra)

Alga de pequeño tamaño que en Galicia se encuentra silvestre en la bajamar y después se muele en forma de copos. Rica en proteínas, vitamina A y pro-vitamina B12. Sabor intenso. Puede usarse cruda o ligeramente tostada.

Bolsa 50/100 g.

Kombu Rápida

(Kombu Real-Laminaria)

Alga parda con grandes láminas muy ramificadas. Rica en ácido algínico, glutámico y minerales: calcio y hierro.
De sabor más dulce que la Kombu y de cocción más rápida.

Bolsa 50 g.

Dulse

(Palmaria)

De color rojizo. Destaca por su riqueza en vitamina C, proteínas y un excepcional contenido en potasio. Es una de las más indicadas para degustar las algas crudas o en sopas, por su delicado sabor y aroma.

Bolsa 50/100 g.

Agar Agar

(Gelidium)

Gelatina de Algas

Es la gelatina marina de más alta calidad. Esta fibra soluble, extraída del alga atlántica *Gelidium*, tiene sabor neutro. 100% vegetal. Saciante y pobre en calorías.

Bolsa 50 g.

ALGAS EN POLVO

Muy fácil, nutritivo y sabroso

Dulse, Lechuga de Mar, Alga Percebe, Wakame, Espagueti de Mar, Kombu y Alga Instant

MÁS INFORMACIÓN EN LOS LIBROS DE ALGAMAR

Algas de Galicia | **Recetas con Algas Atlánticas** | **Cocina Fácil con Algas**

IMPORTANTE: RECORDAR QUE LAS ALGAS SECAS AUMENTAN HASTA 10 VECES SU VOLUMEN TRAS ABSORBER AGUA.

Las algas se cocinan como las demás verduras y pueden combinarse con todo tipo de platos. 5 g. de algas secas por persona son cantidad suficiente para acompañar cereales, ensaladas, legumbres u otras verduras.