



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

Catálogo impreso
en papel certificado
ecológico FSC



ALGAS del país
con SELLO ECOLÓGICO



Las algas marinas están reconocidas científicamente
como un alimento de alto valor nutricional.

(CSIC - 1999)

Las algas de **ALGAMAR** están expresamente **CERTIFICADAS** como
alimento **ECOLÓGICO**, según la Autoridad de Control de la Normativa
Europea (Reglamento CE nº 710/2009).

Cada vez son más consideradas como **nuestras verduras del mar**.

ALGAMAR es la **primera empresa española especializada en algas
deshidratadas para alimentación humana**.

Pioneros desde 1996, **ALGAMAR** es “**Premio Emprendedores
BIODIVERSIDAD 2009**” del Ministerio de Medio Ambiente, como
ejemplo de **innovación y solidez en la gestión y respeto de los
recursos naturales**.

En el año 2013, **ALGAMAR** da un paso más en su **COMPROMISO
ECOLÓGICO**: nuestra fábrica se cubre de **placas solares fotovoltaicas
de alta eficiencia** que generan la **ELECTRICIDAD** que utilizamos,
de forma **LIMPIA y RENOVABLE**.

También en el 2013, la **Fundación Félix Rodríguez de la Fuente**
reconoce a **ALGAMAR** como “**Empresa Ejemplar**”.

En el año 2014, **ALGAMAR** construye su **segunda fábrica** e incorpora
nuevos secaderos con sistema de caldera de **BIOMASA**, alimentada
con **restos forestales de la zona**, otro paso en su apuesta por los
RECURSOS LOCALES RENOVABLES y la soberanía energética.

En el mismo año 2014, es seleccionada como una de las empresas
“**Protagonistas de la Economía Verde a nivel mundial**” por el
Ministerio de Medio Ambiente y la Fundación Biodiversidad, entre
25 empresas de diversos países (Alemania, Francia, Bélgica, Estados
Unidos, Dinamarca, Suecia, Canadá, Australia, etc).

En el año 2023, **ALGAMAR** recibe el “**Premio Alimentos de
España 2023 a la mejor Producción Ecológica**”, otorgado por
el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, destacan-
do su larga evolución en el **desarrollo de un producto innova-
dor de forma respetuosa con el Medioambiente, del que no
había antecedentes** en España, así como la creación de un
nuevo mercado para un **alimento que hoy en día es reclamado
en muchos sectores** de la alimentación. También se destacó en
la concesión de este Premio la **constante actividad científica e
I+D en colaboración con diferentes Universidades y con el
CSIC**.

ALGAMAR colabora, **desde 1998**, con el **Consejo Superior de
Investigaciones Científicas de España** (Departamento de Metabolis-
mo y Nutrición) y con las **Universidades de Santiago de Compostela**
(Bromatología), **Complutense de Madrid** (Farmacia) y **Universidad
de Vigo**.



Las algas silvestres frescas son recogidas a mano en las aguas más
limpias del litoral atlántico y secadas a baja temperatura para preservar
al máximo su riqueza nutritiva y gustativa.

Disfrutad de ellas, bien sea puras o incluidas en los diferentes
elaborados, que fueron creados con todo esmero en la perspectiva de
la salud hasta formar una gama única en Europa: sopas, pasta, arroz,
quinoa, aperitivos, tortitas, paté, salsas, cremas, gomasio, pisto,
escabeche, condimento... ¡todos ellos con algas!

Ellas, los más antiguos seres vivos en el planeta, son también unas de
las pocas verduras silvestres, un verdadero lujo en estos tiempos.

Es un recurso natural que se renueva anualmente en el mar y por ello
significa un alimento estable y sostenible.

Os ofrecemos también una información privilegiada sobre las algas: la
encontraréis en nuestros libros, con datos nutricionales y recetas
prácticas. Información recogida en el libro “Algas de Galicia Alimento y
Salud”. Un segundo libro de Algamar “Recetas con Algas Atlánticas” es
Premio Internacional Gourmand al mejor libro vegetariano en español.

RESUMEN de PROPIEDADES
de las ALGAS de ALGAMAR

01

Fuente natural de **minerales esenciales** (calcio,
hierro, potasio, fósforo, magnesio...) y
oligoelementos (destacando: yodo, silicio, cinc,
manganeso, cobre, selenio...)

Universidad Complutense, 2001

02

Proteínas de alto valor biológico: complementan
las proteínas de los demás alimentos.
“Estas algas contienen todos los **aminoácidos
esenciales**”

Universidad de Santiago de Compostela, 2003

03

Vitaminas, destacando las del grupo A y C.

Universidad Complutense, 2001

04

Abundante **fibra**, tanto **soluble como insoluble**.

CSIC 2001, 2009, 2010

05

Fortalecen los huesos, cabello y uñas.
Su elevada proporción de **Calcio/Fósforo** es
adecuada en dietas de **prevención y control de
osteoporosis**.

Universidad Complutense, 2001

06

Además de nutrirnos, la combinación del **yodo**,
su **fibra** y sus **ácidos grasos insaturados**
estimulan el metabolismo y la circulación, ayudan
al **control de peso** y activan nuestras defensas.

Universidad de Santiago, 2003. CSIC 2009, 2010



COMPROMISO
ECOLÓGICO



RECOLECCIÓN SOSTENIBLE

La recolección se realiza de forma manual y en
su momento óptimo de desarrollo, garantizando
así el equilibrio del ecosistema.



PLACAS SOLARES

Placas solares fotovoltaicas de alta eficiencia
que generan la electricidad con la que
trabajamos de forma limpia y renovable.



BIOMASA

Calderas de Biomasa. Alimentadas con restos
forestales de la zona, apostando por los
recursos locales renovables y la soberanía
energética.



Desde 1996

**PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 2023
A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA**

**Catálogo de
PRODUCTOS**

Octubre-2023

PROMOVIENDO LA DIETA VEGANA



**Pioneros
en Algas
Atlánticas
Ecológicas**

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Alga Kombu

50 g. / 100 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Alga Kombu Rápida

50 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Lechuga de Mar

50 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Alga Percebe

50 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Arroz, Lentejas y Algas

300 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Quinoa con Algas
(Quinoa con Wakame)

300 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Crema Sésamo con Algas

320 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Gomasio con Alga Nori

150 g.

LIBROS ALGAMAR

Algas de Galicia
Alimento y Salud

Recetas con
Algas Atlánticas

Cocina Fácil
con Algas

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Aperitivo con Algas
Guisantes, Espinacas
y Lechuga de Mar

30 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Chlorella

250 g. / 500 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Alga Espagueti de Mar

50 g. / 100 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Alga Wakame

50 g. / 100 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Alga Nori para Sushi

25 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Wakame Tostada

50 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Pasta Integral con Algas
(Espagueti Tierra y Mar)

250 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Pasta Integral Guisantes
con Algas

250 g.

PATÉS VEGETALES CON ALGAS
Zanahoria y Cúrcuma - Tomate
Alga Percebe - Shiitake - Tofu

180 g.

NOVEDAD

Agua Océano Atlántico
(en cristal)

1 litro

Agua Océano Atlántico
(bag in box)

3 litros

NOVEDAD

NUEVAS ALGAS EN POLVO
Dulce - Percebe(Codium) - Lechuga de Mar

45 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Alga Nori (copos)

50 g. / 100 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Alga Dulce

50 g. / 100 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Espirulina en polvo

250 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Algas y Setas
(Wakame con Shiitake)

100 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Pasta Integral con Algas
(Flores de Mar)

250 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Palitos Integrales de
Sésamo y Algas

100 g.

ESCABECHES DE ALGAS

Verduras
y Algas

Ensalada Oriental
con Wakame

Algas
y Setas

190 g. 180 g. 160 g.

NOVEDAD

TARTAR DE ALGAS
Mostaza - Especies - Pepinillos y alcaparras

100 g.

NOVEDAD

Hummus con
Alga Wakame

Pesto Rojo
con Alga Nori

180 g. 100 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Algas para Ensalada

100 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Agar - Agar
(copos o tiras)

50 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Sopa Juliana con Algas

150 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Sopa de Arroz, Verduras
y Algas

250 g. / 500 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Tortitas Arroz con Algas

100 g.

100% PLASTIC FREE
COMPOSTABLE

Tortitas Espelta con Algas

100 g.

ALGAS EN POLVO
Alga Instant - Espagueti de Mar - Kombu - Wakame

70 g.