ALGAMAR®

Premio "Emprendedores, 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

Catálogo impreso en papel certificado ecológico FSC

FSC www.fsc.org MIXTO Fuentes procedentes de bosques responsables FSC® C019520

ES-ECO-022-GA Agricultura UE

CONSELLO REGULADOR DA AGRICULTURA ECOLÓXICA CRAEGA

ALGAS del país con SELLO ECOLÓGICO

ES-ECO-022-GA Agricultura UE

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).

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

Actualmente ALGAMAR mantiene una estrecha actividad de investigación, entre su **departamento de I+D y la Universidad de Vigo** (Uvigo; Departamento de Química Analítica y Alimentaria). Las principales líneas a desarrollar son la valorización de las **algas como fuente de compuestos bioactivos** y su posterior aplicación, tanto en la industria alimentaria como farmaceútica, cosmética, etc.
Un ejemplo es el **Proyecto Neurofoods** basado en el desarrollo de nuevos alimentos funcionales y complementos nutricionales orientados al desarrollo neurocognitivo.

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.

ALGAMAR

Desde 1996

Catálogo de PRODUCTOS

Septiembre-2022

PROMOVIENDO LA DIETA VEGANA

Pioneros en Algas Atlánticas Ecológicas

Alga Kombu

50 g. / 100 g.

Alga Kombu Rápida

50 g.

Lechuga de Mar

50 g.

Alga Percebe

50 g.

Arroz, Lentejas y Algas

500 g.

Quinoa con Algas
(Quinoa con Wakame)

500 g.

Crema Sésamo con Algas

320 g.

Gomasio con Alga Nori

150 g.

Alga Espagueti de Mar

50 g. / 100 g.

Alga Wakame

50 g. / 100 g.

Alga Nori para Sushi

25 g.

Wakame Tostada

50 g.

Pasta Integral con Algas
(Espagueti Tierra y Mar)

250 g.

Pasta Integral Guisantes con Algas

250 g.

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

180 g.

Alga Nori (copos)

50 g. / 100 g.

Alga Dulse

50 g. / 100 g.

Espirulina en polvo

250 g.

Algas y Setas
(Wakame con Shiitake)

100 g.

Pasta Integral con Algas
(Flores de Mar)

250 g.

Palitos Integrales de Sésamo y Algas

100 g.

ESCABECHES DE ALGAS

Verduras y Algas

190 g.

Ensalada Oriental con Wakame

180 g.

Algas y Setas

160 g.

Algas para Ensalada

100 g.

Agar - Agar
(Copos o tiras)

50 g.

Sopa Juliana con Algas

150 g.

Sopa de Arroz, Verduras y Algas

250 g. / 500 g.

Tortitas Arroz con Algas

100 g.

Tortitas Espelta con Algas

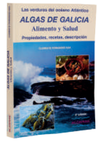
100 g.

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

70 g.

LIBROS ALGAMAR

Algas de Galicia Alimento y Salud



Recetas con Algas Atlánticas

Cocina Fácil con Algas

Nueva Imagen

Agua Océano Atlántico
(en cristal)

1 litro

TARTAR DE ALGAS
Mostaza - Especias - Pepinillos y alcaparras

100 g.

NOVEDAD

Aperitivo con Algas
Guisantes,Espinacas y Lechuga de Mar

30 g.

Chlorella

250 g / 500 g.

NOVEDAD

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

45 g.

NOVEDAD

Hummus con Alga Wakame

180 g.

Pesto Rojo con Alga Nori

100 g.