





La linea **ALGA GURMÈ** nasce per dare una risposta alternativa ad una domanda crescente di prodotti vegetali ormai acquistati da un pubblico sempre più eterogeneo. Si tratta di prodotti 100% vegetali con preparazione a base di alghe, senza glutine né grassi idrogenati. L'utilizzo delle alghe in cucina ha origini antiche soprattutto nei paesi orientali come Cina, Giappone e India, ma anche in Europa si sta diffondendo largamente. Le alghe utilizzate nelle preparazioni sono la Spirulina, la Wakame e la Kombu.



SPIRULINA

Arthrospira platensis (NORDSTEDT) GOMONT, o *Spirulina platensis*, è una specie appartenente alla classe Cyanobacteria (ritenuta erroneamente un'alga azzurra) che vive in laghi salati con acque alcaline e calde (es. lago di Texcoco, lago Ciad, ecc.). Conosciuta sin dall'antichità dai popoli della regione tropicale, è considerata un eccellente integratore alimentare naturale. La spirulina in medicina è ritenuta un buon alimento per avere proprietà immunomodulatrici, utili al trattamento delle allergie. La Spirulina secca contiene circa il 60% (51-71%) di proteine. Si tratta di una proteina completa, che contiene tutti gli amminoacidi essenziali di metionina, cisteina e lisina, anche se in minor quantità se comparata alle proteine di carne, uova e latte. È tuttavia superiore alle tipiche proteine vegetali contenute nei legumi. È inoltre una fonte di potassio, calcio, cromo, rame, ferro, magnesio, manganese, fosforo, selenio, sodio e zinco.

WAKAME

L' *Undaria Pinnatifida* (chiamata in lingua giapponese wakame) è un'alga, classificata tra le cosiddette "alghe brune" nel clade degli stramenopili, secondo la classificazione filogenetica. Dal punto di vista nutritivo la wakame ha molte delle proprietà benefiche della kombu, ma si differenzia da essa per un contenuto di iodio di circa 10 volte inferiore; è ricca di calcio e di grandi quantità di vitamine del gruppo B e di vitamina C, nonché di magnesio e ferro. Alla wakame vengono attribuite proprietà curative benefiche per i capelli, per le unghie e per la pelle. Essa favorisce l'eliminazione dei grassi, ed è ottima per problemi di pressione alta, per i problemi cardiaci, è disintossicante per il fegato, e aiuta l'organismo a depurarsi dalle scorie radioattive e dai metalli pesanti. Gli alginati, fibre colloidali di cui è ricca, proteggono e leniscono le mucose gastriche e possono trovare impiego nei problemi di acidità gastrica e reflusso gastroesofageo.



KOMBU

Il termine kombu può riferirsi ad almeno due alghe brune della classe delle Feofitee: *Saccharina japonica* (Giappone) e *Laminaria digitata* (Bretagna). È un'alga ricca di polisaccaridi e minerali come ferro, calcio, iodio, magnesio, e viene raccomandata in casi di sclerosi, nel trattamento delle artriti, nell'iper e ipotensione, negli squilibri ghiandolari, nelle malattie polmonari, e cardiovascolari, malattie della tiroide, come anche nella prevenzione delle malattie degenerative. Tale alga è ricca di acido alginico, forte sostanza collosa che sostiene la struttura della pianta e che la rende abbastanza flessibile tanto da sopportare l'andirivieni della risacca, tipica del suo habitat naturale. L'acido alginico di per sé non è digeribile ed ha un forte potere legante, agisce come un depurativo naturale dell'intestino, raccogliendo le tossine lungo le pareti del colon e consentendo la loro naturale eliminazione; la kombu rinforza anche l'intestino e una preparazione giapponese conosciuta come shio-kombu è stata usata per molti secoli come rimedio per la colite. La kombu contiene anche due zuccheri semplici: glucosio e mannitolo. È una delle alghe più ricche di iodio e per secoli i cinesi l'hanno usata per curare il gozzo endemico.



DULSE

La Palmaria Palmata è un'alga rossa della famiglia delle Palmariaceae, nota tra gli anglosassoni con il nome di Dulse. Cresce nelle coste settentrionali degli oceani Atlantico (Bretagna, Irlanda, Scozia e Scandinavia) e nel Pacifico (Giappone). Tra le alghe originarie dell'Atlantico del Nord, la Palmaria Palmata la più conosciuta ed apprezzata ed è stata consumata per molti anni dalla popolazione dell'Europa nord-occidentale. La Palmaria Palmata (Dulse) è un'alga che presenta un ideale equilibrio di nutrienti, tra cui la vitamina C, l'amminoacidoliscina, ferro, potassio, magnesio, fosforo, iodio. Può anche essere considerata un'alga "digestiva" se assunta dopo i pasti. Per il suo elevato contenuto salino può essere considerato un efficace e ottimo "integratore" naturale da assumere dopo l'attività sportiva per il riequilibrio idro-salino.

CHLORELLA

La Chlorella, un'alga monocellulare, è una delle alghe più studiate al mondo. È spesso definita come il cibo perfetto, in quanto ricerche condotte negli anni le attribuiscono un sorprendente numero di benefici sulla salute. Mentre è ben nota per la sua abilità nel disintossicare il corpo legando le tossine e permettendo all'organismo di espellerle, questa non è certamente l'unica azione valida. Ecco alcuni dei benefici effetti associati a questa alga verde: Ripara i tessuti nervosi, Aumenta il livello energetico, Stimola il sistema immunitario, Normalizza i livelli di zuccheri nel sangue e la pressione sanguigna, Migliora la digestione, Promuove un corretto livello di pH nell'intestino, permettendo ai batteri utili di proliferare, Rimuove i potenziali metalli tossici dal corpo, Esalta la concentrazione e la focalizzazione, Elimina l'alitosi. La Chlorella contiene una fonte non animale di proteine e vitamine del gruppo B. Essendo composta di proteine per circa il 60% e poiché contiene tutti gli aminoacidi essenziali dei quali il corpo necessita, è considerata una "proteina completa". La Chlorella è anche ricca in: GABA (acido gamma amino butirrico, NdT), Folati (come l'acido folico, NdT), Vitamina B12, Ferro.



100%
vegetale

Burger Vegetali alle OLIVE con alga Spirulina

- ◆ Senza glutine
- ◆ Senza grassi idrogenati
- ◆ Senza lattosio
- ◆ Soia no OGM

Alto contenuto di

- Proteine
- Fibre

Fonte di

- Ferro
- Calcio
- Iodio

Contiene

- Omega 3

2 PORZIONI
SEPARATE
200g e
(4x50g)



INGREDIENTI

Proteine di soia testurizzata reidratata 72%, olive verdi 8%, olio di semi di girasole, fibre vegetali, pomodoro reidratato, cipolla reidratata, alghe marine, alga Spirulina (Arthrospira Platensis) 1,5%, gelificante (E466), olio di semi di lino, conservante (sorbato di potassio), sale, spezie. Le alghe possono contenere molluschi e crostacei in tracce.

**PREPARAZIONE
ALIMENTARE
A BASE DI SOIA**



Bottega Vegetale

100%
vegetale

Burger Vegetali CLASSICI con alga Wakame

- ◆ Senza glutine
- ◆ Senza grassi idrogenati
- ◆ Senza lattosio
- ◆ Soia no OGM

Alto contenuto di

- Proteine
- Fibre

Fonte di

- Ferro
- Calcio
- Iodio

Contiene

- Omega 3

2 PORZIONI
SEPARATE
200g e
(4x50g)



INGREDIENTI

Proteine di soia testurizzata reidratata 72%, olio di semi di girasole, fibre vegetali, pomodoro reidratato, cipolla reidratata, alga Wakame (Undaria Pinnatifida) 1,5%, zenzero 1%, alghe marine, gelificante (E466), olio di semi di lino, conservante (sorbato di potassio), sale, spezie. Le alghe possono contenere molluschi e crostacei in tracce.

**PREPARAZIONE
ALIMENTARE
A BASE DI SOIA**



Bottega Vegetale

100%
vegetale

Burger Vegetali al BASILICO con alga Kombu

- ◆ Senza glutine
- ◆ Senza grassi idrogenati
- ◆ Senza lattosio
- ◆ Soia no OGM

Alto contenuto di

- Proteine
- Fibre

Fonte di

- Ferro
- Calcio
- Iodio

Contiene

- Omega 3

2 PORZIONI
SEPARATE
200g e
(4x50g)



INGREDIENTI

Proteine di soia testurizzata reidratata 72%, olio di semi di girasole, pomodoro reidratato, fibre vegetali, basilico 2,5%, cipolla reidratata, concentrato di pomodoro, alghe marine, alga Kombu (Laminaria Digitata) 1,2%, gelificante (E466), olio di semi di lino, conservante (sorbato di potassio), spezie.

Le alghe possono contenere molluschi e crostacei in tracce.

**PREPARAZIONE
ALIMENTARE
A BASE DI SOIA**



Bottega Vegetale

100%
vegetale

mini Burger Vegetali alle ORTICHE con alga Dulse e semi di canapa

- ◆ Senza glutine
- ◆ Senza grassi idrogenati
- ◆ Senza lattosio
- ◆ Soia no OGM

Alto contenuto di

- Proteine
- Fibre

Fonte di

- Ferro
- Calcio
- Iodio

Contiene

- Omega 3

2 PORZIONI
SEPARATE
200g e
(10x20g)



INGREDIENTI

Proteine di soia testurizzata, acqua, olio di semi di girasole, fibre vegetali, pomodoro essiccato, cipolla, concentrato di pomodoro, ortica disidratata (*Urtica Dioica L.*) 2,0%, semi di canapa decorticati 1,0%, olio di semi di lino, gelificante (E466), conservante (sorbato di potassio), alga Dulse (*Palmaria Palmata*) 1,5%, sale, spezie. Le alghe possono contenere molluschi e crostacei in tracce.

**PREPARAZIONE
ALIMENTARE
A BASE DI SOIA**



Bottega Vegetale

**100%
vegetale**
Non fritte

Cotolette Vegetali CLASSICHE con alga Chlorella e semi di lino

- ◆ Senza glutine
- ◆ Senza grassi idrogenati
- ◆ Senza lattosio
- ◆ Soia no OGM

Alto contenuto di

- Proteine
- Fibre

Fonte di

- Ferro
- Calcio
- Iodio

Contiene

- Omega 3

2 PORZIONI
SEPARATE
160g e
(2x80g)



INGREDIENTI
Proteine di soia testurizzata, acqua, olio di semi di girasole, cipolla, fibre vegetali, pomodoro essiccato, olio di semi di lino, basilico, gelificanti (E466, E415), semi di lino 0,5%, conservante (sorbato di potassio), spezie, alga Chlorella (Chlorella Vulgaris) 1,5%. PanaturaČ farina di mais, olio di semi di girasole. Le alghe possono contenere molluschi e crostacei in tracce.

**PREPARAZIONE
ALIMENTARE
A BASE DI SOIA**

