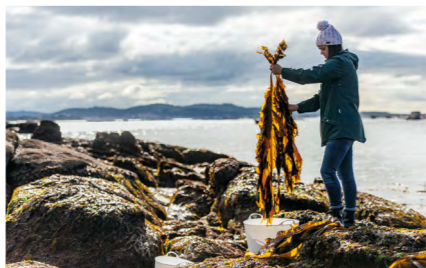


ATLANTIQUE NORD ALGUES MARINES

Les algues sont une source de fibres, de vitamines, de minéraux et de protéines.



Dans les années 1990, nous sommes partis naviguer sur les océans de la durabilité. Aujourd'hui, nombreux sont ceux qui tentent de nous suivre. Cela nous indique que nous sommes sur la bonne voie.

Le **Garde-Manger de la Mer** est le résultat de notre rêve : **les algues à table!**

Nous poursuivons notre rêve contre vents et marées. Nous nous sommes battus pour que **les légumes de mer**, nos algues, deviennent un ingrédient de plus dans l'alimentation quotidienne de chaque foyer.

Nous avons développé un catalogue de produits de tous les jours, dont beaucoup sont biologiques et végétariens, enrichis d'algues pour contribuer à une alimentation saine.



RÉCOLTE
DURABLE
ET QUALITÉ
GARANTIE
PORTOMUÍÑOS

portomuinos.com

Porto-Muiños, S.L.
Polígono O Acevedo, parcela 14
15185 Cerceda (A Coruña) SPAIN
T +34 981 688 030
oficina@portomuinos.com



EUROPEAN UNION
FONDS EUROPÉEN DE
DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL
UNE MANIÈRE DE FAIRE L'EUROPE



LE GARDE-MANGER DE LA MER

BIO





ALGUES AU SEL

Les légumes de la mer

Le salage est une méthode ancienne et naturelle utilisée pour conserver les aliments.

RÉFÉRENCES

Wakamé, Spaghetti de mer, Kombu, Kombu au sucre, Nori, Laitue de mer, Salade de 4 variétés, Mousse de mer, Algatine, Dulse et Multipartite.

PRÉSENTATION

Barquette compostable et biodégradable.

DÉHYDRATÉES

Les légumes de la mer

Algues issues de l'agriculture biologique, récoltées à la main, déshydratées et conditionnées.

RÉFÉRENCES

Wakamé, Spaghetti de mer, Kombu, Kombu sucré, Nori, Laitue de mer, Salade d'algues, Mousse de mer, Dulse et Codium.

PRÉSENTATION

Emballage de 25 g
Film de 50 g
PET de 100 g

ALGUES EN POUDRE

Les épices de la mer

Algues naturelles, déshydratées et broyées par un procédé de microbroyage* pour une utilisation en tant qu'épice ou condiment. *Ne modifie pas les qualités de l'algue.

RÉFÉRENCES

Wakamé, Spaghetti de mer, Kombu, Kombu au sucre, Nori, Laitue de mer, Mousse de mer, Algatine, Dulse et Multipartite.

PRÉSENTATION

Récipient à épices de 200 g en PET ou en verre avec couvercles doseurs.

AGAR AGAR

La gélatine de la mer

L'agar agar est un extrait d'algues rouges utilisé comme agent épaississant naturel. C'est l'alternative végétalienne à la gélatine traditionnelle.

PRÉSENTATION

En poudre
En bandes
En flocons



FEUILLES DE NORI

Feuilles de nori, algues séchées et grillées.

Les feuilles de nori pour sushi sont de fines feuilles vert foncé de forme carrée.

PRÉSENTATION

Sachet de 6 feuilles
Sachet de 50 feuilles

CONSERVES

Les classiques
Porto-Muiños

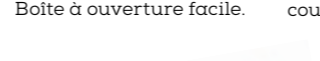
En leur temps, ils étaient nos premières préparations, aussi basiques que notre cuisine de la côte atlantique : un bon produit au naturel ou mariné. Toujours sans conservateurs ni colorants.

RÉFÉRENCES

Wakamé, Spaghetti de mer ou Codium au naturel, Spaghetti de mer à l'ail, Œufs d'oursin, Foie de lotte, Moules et autres...

PRÉSENTATION

En bocal de verre avec couvercle hermétique. Boîte à ouverture facile.



PRÉSENTATION

En bocal de verre avec couvercle hermétique. Boîte à ouverture facile.

RÉFÉRENCES

À la japonaise
À l'huile d'olive
À la vinaigrette

Algues des Rías Gallegas de Galice, assaisonnées, mises en conserve et prêtes à être consommées ou utilisées comme garniture pour le poisson, les fruits de mer, la viande, les œufs...

SALADES D'ALGUES

Algues des Rías Gallegas de Galice, assaisonnées, mises en conserve et prêtes à être consommées ou utilisées comme garniture pour le poisson, les fruits de mer, la viande, les œufs...

TARTARE ET CHIMICHURRI

Réinterprétation végane des recettes de sauce tartare et chimichurri, avec des algues finement hachées des Rías Gallegas de Galice. Algues issues de l'agriculture biologique.

RÉFÉRENCES

À la japonaise
Tartare au naturel
Tartare aux olives noires
Tartare au curry
Sauce chimichurri

PRÉSENTATION

En bocal de verre avec couvercle hermétique.



MOLLUSQUES ET TAPAS

Ouvrir et c'est prêt

Mollusques enrichis d'algues poussant dans les Rías de Galice.

Coques, palourdes, coqueaux et moules.

TAPAS

Recettes surprenantes à base de champignons, de mollusques et de légumes aux algues.

Avec une variété de champignons, shiitake, poivrons piquillos et kombu sucrée, noix avec endives et wakamé ou moules avec kombu sucrée.



PÂTES

Légumineuses & Algues

Fusilli de production biologique à base de farines de légumineuses et d'algues, qui partagent les éléments nécessaires à une alimentation saine.

RÉFÉRENCES

Fusilli de pois chiches au nori, fusilli de petits pois au wakamé ou fusilli de lentilles rouges à la laitue de mer.



SEL

Sel biologique
Du sel issu de la production biologique avec une touche de saveur pour nuancer vos recettes.

SEL EN PAILLETES

Du sel en paillettes avec une touche de saveur originale pour égayer vos plats.

RÉFÉRENCES

Parfumé avec de la laitue de mer, de la wakamé, de la nori, du curry, des cèpes, du paprika fumé ou des herbes.



INFUSIONS ET GÂTEAUX

Thés et infusions d'algues biologiques à déguster chauds ou froids.

GÂTEAUX

De délicieuses préparations pour gâteaux avec des ingrédients naturels issus de la production biologique.

Pour surprendre vos amis avec ces desserts savoureux, originaux, naturels et très faciles à préparer.

