ALGAS
Mar de Ardora
La esencia del mar
de Galicia

ALGAS

Mar de Ardora

Índice

Algas Mar de Ardora ..... Pág. 3-4

Pepe Solla, Nuestro Embajador ..... Pág. 5-6

Historia ..... Pág. 7-10

Nuestros Valores ..... Pág. 11-14

Las Algas ..... Pág. 15-26

I+D ..... Pág. 27-28

Asesor Gastronómico ..... Pág. 29-30

Mar de Ardora Horeca

- Algas Ecológicas Frescas en Sal ..... Pág. 31-34
- Algas Ecológicas Deshidratadas ..... Pág. 35-42
- Ensalada de Algas Ecológicas ..... Pág. 43-46
- Algas Molidas ..... Pág. 47-50
- Algas en Conserva ..... Pág. 51-54
- Agua del Océano Atlántico-Bag in Box 10L Pág. 55-56

Mar de Ardora Gourmet ..... Pág. 57-58

- Algas Ecológicas Deshidratadas ..... Pág. 59-60
- Algas en Conserva Lata Bio ..... Pág. 61-62
- Algas Frescas en Sal ..... Pág. 63-64
- Algas en Conserva Vidrio Bio ..... Pág. 65-66
- Agua del Océano Atlántico 1L ..... Pág. 67-68

Mar de Ardora
foodservice

El especialista en algas ecológicas silvestres de nuestro océano Atlántico

Ofrecemos una amplia gama de algas atlánticas y productos elaborados a base de éstas, de **producción ecológica certificada**, especialmente adaptada a las diferentes necesidades de los profesionales de la cocina. Nuestro objetivo es cumplir las expectativas más exigentes.

BIO

ECO

Este es nuestro mar

Las mejores algas silvestres de temporada.
El ingrediente natural idóneo para los **restaurantes y chefs** más **exigentes y comprometidos con nuestro planeta.**

Pepe Solla
Nuestro embajador

1 Estrella Michelin y tres soles Repsol

Casa solla
Pepe Solla es jefe de cocina y propietario del restaurante Casa Solla, todo un referente en gastronomía gallega.

Reconocimientos
Cuenta en su amplio currículum con varios reconocimientos, donde destacan una Estrella Michelín y tres Soles Repsol.

> Como cocinero gallego me siento íntimamente ligado al mar

Primeros pasos

Empezó sus estudios universitarios de Ciencias Empresariales, pero pronto lo compaginó con sus primeros pasos en el restaurante familiar.

Innovación

Un paso clave en su cocina, fue poner el foco en la importancia de hacer su propia cocina. Una decisión esencial para renovar Casa Solla y comenzar un periodo de gran creatividad e innovación que le ha dado tanto prestigio.

Mar de Ardora

Grupo Algamar

Mar de Ardora es la apuesta del Grupo Algamar para el canal Horeca.

Con 26 años de experiencia, liderando el mercado de algas bio en España, Algamar ha volcando todo su I+D y su know how, en formatos y recetas desarrollados para Foodservice.

Algamar
Pioneros en Europa

Algas Atlánticas Algamar, empresa matriz del grupo, es, desde 1996, la primera empresa española dedicada exclusivamente a la recolección sostenible, procesado y comercialización de las algas marinas para el consumo alimentario. Sus algas marinas silvestres fueron las primeras en obtener certificación ecológica en toda Europa.

Nuestra Historia

1996

El origen

Pionera en Europa

Algamar fundada en 1996, es la primera empresa española especializada en algas marinas para el consumo humano en Europa.

2009

Premios

Premio Biodiversidad

En el 2009 por el Ministerio de Medio Ambiente como modelo de innovación y solidez en la gestión respetuosa de los recursos naturales. En 2010 reciben la certificación ecológica europea.

2002

I+D+i+d

Estudio y divulgación

En el año 2002 editan "Algas de Galicia, Alimento y Salud" y un segundo libro "Recetas con Algas Atlánticas". Premio Internacional Goumand 2004.

2015

Compr

Caldera
solares f

Generan
forma l
recursos
la sobera

2018

Formando Grupo

Incorporación al Grupo Algamar

En 2018, Mar de Ardora pasa a formar parte del Grupo Algamar, como pioneros en el uso y elaboración de un alga practicamente desconocida, con sabor a percebe (bautizada como Alga Percebe), el Codium.

romiso ecológico

de biomasa y placas fotovoltaicas

n electricidad de impia. Apuesta por s locales renovables y anía energética.

2021

Algas Mar de Ardora

División especialista en el mercado Horeca

Grupo Algamar lanza la marca Algas Mar de Ardora como división especialista de negocio dirigida al mercado Horeca y Food Service.

Origen Galicia

La extraordinaria riqueza del mar de Galicia se debe: a su **situación geográfica** (entre los paralelos 42 y 44 **semejante a la latitud de las costas de Japón**), a las **grandes corrientes oceánicas** que confluyen en sus aguas y al **relieve recortado** de toda su costa.

Es una región de gran abundancia y diversidad de especies marinas y con una gran capacidad de producción anual de materia viva. Tal que se asemeja a **las selvas ecuatoriales** y la convierte en uno de los medios marinos más ricos del mundo.

Recursos Renovables

Nuestra zona habitual de trabajo con las algas es la costa sur de Galicia, en la zona catalogada por la Unión Europea como **Red Natura 2000**, muy próxima a la Reserva Natural de las Islas Atlánticas.

Las algas son en esta zona un recurso natural abundante y autóctono, que además se renueva cada año en el mar. Por ello, son un alimento estable y sostenible.

Están expresamente **certificadas como alimento ecológico**, según la Autoridad de Control de la Normativa Europea (Reglamento CE nº 710/2009).

Verduras marinas de primera calidad

La **recolección de las algas** se hace **manualmente** por nuestros buzos expertos, **seleccionando** y cortando las plantas adultas **cuidadosamente** en su momento óptimo de desarrollo, justo antes de que se marchiten, respetando así el ecosistema marino.

Método tradicional

Siguiendo la filosofía de slow food del Grupo Algamar, las algas frescas recolectadas **pasan del mar a convertirse en un alimento ecológico**, totalmente natural, en menos de 24 horas y siempre garantizando mediante diversas **técnicas tradicionales** de conservación la máxima preservación de sus propiedades nutritivas y organolépticas.

Del mar al plato

Propiedades de nuestras algas

Existe una multitud de especies alimentarias de algas en nuestras costas, de las cuales podemos destacar algunas que utilizamos con **extraordinarias cualidades nutricionales y organolépticas.**
Las algas pueden ser verdes, rojas y pardas. Según el tipo de pigmento que contengan.

A nivel nutricional, debemos destacar los **enormes aportes de nutrientes y propiedades beneficiosas** que pueden aportar para contribuir a llevar una dieta sana.
Existen numerosos estudios cientícos que demuestran que el consumo de algas en la dieta puede ayudar de forma directa y beneciosa al organismo.

Contienen un alto valor de **proteínas,** superiores a los vegetales terrestres.

Son ricas en multitud de **sales minerales esenciales** como el calcio, fósforo, magnesio, sodio, potasio y azufre; **y oligoelementos** como hierro, yodo, cobalto, zinc, silicio, manganeso, cobre y selenio, entre otros.

Las pocas grasas que tienen son **ácidos grasos esenciales** como el Omega 3 u Omega 6.

Alto contenido en **vitaminas** A, D, K, E, C, grupo B, B12. Además poseen altas proporciones de **compuestos bioactivos** con alta funcionalidad sobre el organismo, como polisacáridos, pigmentos, polifenoles…

Contienen **fibra vegetal**, altamente prebiótica.

No contienen azúcares (trazas).

Algas verdes

01.

Descripción

Las algas verdes deben su nombre a su color, con un amplio abanico de tonalidades verdes dependiendo de la especie. Son los verduras del mar **que crecen en la zona superior de la costa,** debido a que les gusta mucho la luz del sol.

Las principales algas verdes alimentarias de Galicia son:

Percebe
(Codium sp)

Descripción: Alga **verde oscura**, que se **fija fuertemente** a la roca por su **parte de abajo, y forma ramificaciones en forma de árbol.**
Está formada por pequeños globos rellenos de jugo, que le dan un aspecto aterciopelado característico.

Donde crece en Galicia: Vive sobre rocas, debajo del agua o en charcas, aunque también podemos verla fuera de ella en mareas bajas. Le **gustan las zonas de mar movidas**. Suele ser **abundante en verano**, escaseando el resto del año.

Sabor: A mar intenso, sorprende por su sabor al marisco que le da su nombre.

Textura: Aterciopelada y esponjosa. Suave en fresco, ligeramente consistente en deshidratado.

Propiedades nutricionales: Tiene muchas sales **minerales** y **oligoelementos** como el sodio, **calcio, hierro** y cobre; y también muchas vitaminas **A, C, B1 y B2.**

Lechuga de mar
(Ulva sp)

Descripción: Alga que **puede variar su color de verde oscuro a claro**. Se agarra a la roca por su parte de abajo, y después echa hojas, **de forma parecida a la lechuga de tierra.** Puede alcanzar hasta los 30 cm.
Sus hojas son duras, a pesar de que parezcan finas a simple vista.

Donde crece en Galicia: Vive **sobre rocas, debajo del agua o en charcas**, aunque también podemos verla fuera de ella en **mareas bajas.**
Podemos verla sobre la parte de arriba de las rocas, ya que le gusta mucho las zonas muy iluminadas y soleadas.
Podemos encontrarla tanto en zonas de mucho mar como en otras, de aguas calmadas.
Crece mucho durante la **primavera y verano,** coincidiendo con el buen tiempo y el sol intenso.

Sabor: Marino intenso, muy fresco y ligeramente amargo.

Textura: Laminar y consistente.

Propiedades nutricionales: Tiene muchas **vitaminas A, D, C,** B2, B3, B9 y B12; así como sales **minerales** y **oligoelementos calcio,** cobre, **manganeso, magnesio, selenio, potasio, fósforo, hierro, yodo y zinc.**

Algas rojas

02.

Descripción

Las algas rojas deben su nombre a su color, con tonos rojos, rosados o púrpuras generalmente.

Estas algas **no les gusta mucho el sol**, por eso crecen en zonas más sombrías.

Como alga roja alimentaria presente en Galicia, destaca de forma importante el Nori.

Dulse
(Palmaria palmata)

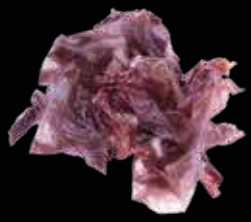
Descripción: Debe **su nombre a la forma que tienen de "palma de la mano"**, con su característica lámina de color rojo grana, divida como si fuesen "dedos". **Su nombre común**, Dulse, **procede del gaélico "dils" que significa alga comestible,** una buena pista de su uso tradicional como apreciado alimento en ciertas culturas costeras desde la antiguedad.

Donde crece en Galicia: Vive **sobre otras algas**, especialmente sobre algas pardas como las laminarias, y generalmente **sumergida en aguas frías y profundas.**

Sabor: Suave a mar.

Textura: Blanda y aterciopelada, ideal para consumir en crudo.

Propiedades nutricionales: Posee un alto contenido proteico. También en sales minerales, sobresaliendo en hierro, potasio y yodo; así como vitaminas C y A.



Nori
(Porphyra spp)

Descripción: Alga que **crece sobre las rocas,** agarrándose por su parte de abajo y creciendo de forma parecida a una lechuga terrestre. **Se diferencia de la lechuga de mar, en que sus hojas son más finas**, y de **colores que van desde el verde oliva a rosado, púrpura o rojo**. Sus hojas, cuando están mojadas, parecen gelatinosas, pero cuando se secan al sol, se vuelven duras.

Donde crece en Galicia: Vive sobre rocas, generalmente **en la zona entre mareas**, por lo que podemos verla fuera del agua en las mareas bajas. Le gustan las **zonas con mucho movimiento del mar. Crece** muy rápido en **primavera y otoño,** aunque tiene una vida muy corta.

Sabor: Sabor a mar suave que recuerda al pescado salvaje.

Textura: Laminar muy suave.

Propiedades nutricionales: Tiene muchas proteínas, sales minerales y oligoelementos como calcio, cobre, manganeso, magnesio, potasio, fósforo, hierro, iodo, selenio y zinc; así como vitaminas, especialmente destacables la A y la B12.

Algas pardas

03.

Descripción

Las algas pardas deben su nombre a su color marrón. Dependiendo de las especies, les gusta mucho estar **debajo del agua, sin que les de mucho el sol; o también** pueden vivir en zonas que quedan **sin agua** durante las mareas bajas, **donde hay mucho sol.**

Las principales algas pardas alimentarias presentes en Galicia son:

Espagueti de mar
(Himanthalia elongata)

Descripción: Alga parda muy típica de Galicia, que viven agarradas fuertemente a la roca en su parte de abajo en forma de botón, del cual le crecen cintas alargadas en forma de lianas. Como parecen espaguetis muy largos, de ahí les viene su nombre. Estas cintas pueden medir hasta 2 metros de longitud.

Donde crece en Galicia: Crecen en primavera, sobre rocas que muchas de ellas quedan sin agua durante las mareas bajas, formando un bosque de cintas. Les gustan las zonas de aguas algo tranquilas, porque la fuerza de las olas las podría arrancar de la roca, al ser tan tan grandes.

Sabor: **Suave**, recuerda a la sepia.

Textura: Carnosa, similar a una textura de judía.

Propiedades nutricionales: tiene muchas sales minerales y oligoelementos como magnesio, potasio, calcio, manganeso, hierro, cobre, zinc, yodo; y vitaminas A, E, C, B1, B2, B8 y B9.

Kombu
(Laminaria spp)

Descripción: Alga parda muy frecuente en Galicia, que crece debajo del agua, formando bosques submarinos. Tiene una forma parecida a un árbol terrestre de hoja caduca, ya que se agarra a la roca fuertemente con sus raíces, de las que crece un tallo, y termina en una lámina como si fueran las hojas. Es un alga muy dura y de gran tamaño.

Donde crece en Galicia: Crece sobre rocas debajo del mar, y podemos verla a mucha profundidad. Le gusta estar en zonas donde no haya demasiado oleaje. Crece mucho en primavera, y puede vivir varios años.

Sabor: **Intenso** sabor con toques ligeramente ahumados que dió lugar al **quinto sabor "umami".**

Textura: Carnosa.

Propiedades nutricionales: Tiene muchas sales minerales y oligoelementos como magnesio, fósforo, potasio, calcio, hierro, cobre, zinc, yodo; y vitaminas A, K, C, B1, B2, B8 y B9.

Wakame
(Undaria pinnatifida)

Descripción: Alga parda que también tiene forma de árbol, pero en este caso, de hoja perenne, parecida a un abeto. Crece debajo del agua, agarrándose a las rocas por sus raíces, de las que crece un tallo, que acaba en una hoja en forma de pirámide, que está dividida, similar a un abeto. Puede crecer mucho llegando a alcanzar los 2,5 m de longitud, y 1 m de anchura. La hoja es delgada y blanda, bastante fina.

Donde crece en Galicia: Crece sobre rocas, debajo del agua, donde puede vivir a profundidades importantes. Le gustan las zona donde haya un mar batido. Crece mucho en primavera, para desaparecer ya en verano, cuando hace mucho calor.

Sabor: **Delicado** a mar.

Textura: Textura suave.

Propiedades nutricionales: Destaca su alto contenido protéico. Tiene muchas sales minerales y oligoelementos, como magnesio, fósforo, potasio, calcio, hierro, cobre, zinc, yodo, vitaminas A, K, C, B1, B2, B8 y B9.

¿Porqué consumir Mar de Ardora

Las verduras marinas son un recurso natural menos conocido que las terrestres, pero igual o más interesante

Mejoran cualquier receta tradicional incorporándola como ingrediente aportando texturas, aromas y sabores nuevos.

Añaden una gran variedad extra de nutrientes y vitaminas a tus platos.

Múltiples soluciones para incorporarlas a tus recetas.

Son un presente en el mundo culinario ¡no puedes quedarte atrás!

Recetas más saludables y sabrosas

¡te sorprenderás!

A nivel organoléptico, las **amplias posibilidades de las algas** en el mundo culinario, hace que cada vez sean más utilizadas, de forma **muy versátil,** tanto de forma **tradicional como de vanguardia.**

Sus **texturas son propias de legumbres, y sus sabores poseen matices propios con esencias marinas**, además cada variedad de algas posee sus propiedades específicas.

Innovación.

Anticípate a realizar recetas que otros competidores no tienen!

Creatividad.

Todo esta inventando, pero las verduras marinas pueden aportar nuevos sabores y nuevas soluciones en plato.

Un mundo a descubrir de increíbles sabores, aromas, texturas y colores.

I+d

El grupo Algamar nació con el **objetivo** de **dar a conocer el gran valor nutritivo y gastronómico de las algas marinas autóctonas**. Su carácter innovador y científico, cuenta desde sus orígenes con una amplia trayectoria de **colaboraciones con organismos científicos y Universidades**, con múltiples aportaciones en el estudio de las algas y la edición de varios libros:

- Fernández Sáa, Clemente **"Algas de Galicia: Alimento y Salud**. Propiedades, Recetas, Descripción" (1a edición 2002).

- Niubó Caselles, María "**Recetas con Algas Atlánticas**" (1a edición 2004). Premio Internacional Gourmand al mejor libro vegetariano en español.

A lo largo de su historia, el Grupo ha recibido múltiples premios y reconocimientos.

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE

2009
PREMIO
"EMPRENDEDORES, LIDERAZGO E INNOVACIÓN"

2013
EXPERIENCIA EJEMPLAR

2014
PROTAGONISTAS DE
LA ECONOMÍA VERDE

Asesor Gastronómico

Contacta con Nosotros

Nuestro asesor gastronómico especialista en algas te informará de las **soluciones** que **mejor se adaptan a tu cocina**.

asesor@mardeardora.es

¡Síguenos en redes sociales!

Consulta la disponibilidad de nuestras algas frescas de temporada.

Alga	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
Wakame												
Kombu												
Espagueti de mar												
Codium percebe												
Lechuga de Mar												

Algas frescas en sal Bio

01.

Algas frescas recolectadas de forma sostenible en las costas de Galicia; seguidamente saladas a mano en baños con sal de producción ecológica.

Preparación

Las algas deben lavarse o ponerse a remojo para eliminar el exceso de sal.

En la cocina

Una vez desaladas al gusto, pueden emplearse: solas o como ingrediente, escaldadas, salteadas, en escabeche o vinagreta, a la plancha, al horno o fritas.
Su sabor potencia enormemente los platos a base de pescados y mariscos, exquisitas con vegetales y fácil de combinar con carnes, especialmente para adobos y tartares.

Ref.	Formato	Peso neto
107	Bolsa	1000g

Kombu *(Laminaria sp)*

Alga kombu fresca en sal BIO.
Envase 100% compostable.
*De producción ecológica.

VEGANO · SIN GRASA · ECO · ALTO EN FIBRA · SIN AZÚCAR

Ref.	Formato	Peso neto
106	Bolsa	1000g

Espagueti de Mar
(Himanthalia elongata)

Alga espagueti de mar fresca en sal BIO.
Envase 100% compostable.
*De producción ecológica.

VEGANO · SIN GRASA · ECO · ALTO EN FIBRA · SIN AZÚCAR

Ref.	Formato	Peso neto
105	Bolsa	1000g

Wakame
(Undaria pinnatifida)

Alga wakame fresca en sal BIO.
Envase 100% compostable.
*De producción ecológica.

VEGANO · SIN GRASA · ECO · ALTO EN FIBRA · SIN AZÚCAR

Ref.	Formato	Peso neto
103	Bolsa	1000g

Lechuga de Mar
(Ulva sp)

Alga lechuga de mar fresca en sal BIO.
Envase 100% compostable.
*De producción ecológica.

VEGANO · SIN GRASA · ECO · SIN AZÚCAR

Ref.	Formato	Peso neto
104	Bolsa	1000g

Alga percebe
(Codium sp)

Alga percebe fresca en sal BIO.
Envase 100% compostable.
*De producción ecológica.

VEGANO ECO FUENTE DE FIBRA

Conservación

Las algas deben conservarse en lugar fresco y seco, a temperatura ambiente, preferentemente a menos de 25 ºC. No necesitan nevera y una vez abiertas se mantienen en perfectas condiciones durante meses.

Caducidad

Poseen un consumo preferente de 18 meses posteriores a su envasado.

Algas deshidratadas Bio

02.

Algas ecológicas silvestres deshidratadas a baja temperatura (< 42 ºC), respetando el proceso tradicional oriental consiguiendo que conserven un gran aroma y múltiples posibilidades culinarias tanto en seco como rehidratadas.

Preparación

Sin hidratar, consumir de forma directa si son de textura fina o bien tostarlas en sartén o en horno.

Para hidratarlas, se recomienda sumergir en agua tibia de mar (o ligeramente salada) durante 5-10 minutos. Aumenta como mínimo de 1 a 4 veces su peso seco.

En cocina

Tostadas solas, con otros aperitivos salados, trituradas o molidas como condimento o saborizante natural. También junto harinas para la elaboración de panes, pasta casera, repostería, rebozados y tempuras.

Rehidratadas, consumir de forma directa al natural, escaldadas, salteadas, fritas, en vinagreta, en escabeche, para la elaboración de ensaladas, salpicones, bechameles, canapés, revueltos, tortillas, sopas, caldos, guisos, cremas, salsas, potajes o platos con verduras, etc. Para rellenos de patatas, pimientos, empanadas, filloas o crepes, canelones, etc. Como guarnición de pescados y mariscos; excelente como potenciador de sabor y color en arroces, risottos y fideuás.

Ref.	Formato	Peso neto
43	Bolsa	500g
37	Bolsa	1000g

Nori en copos
(Porphyra ssp)

Alga Nori en copos deshidratada BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO BAJO EN GRASA ECO ALTO EN FIBRA ALTO EN PROTEÍNAS

Ref.	Formato	Peso neto
44	Bolsa	500g
38	Bolsa	1000g

Espaguetti de Mar
(Himanthalia elongata)

Alga Espaguetti de mar deshidratada BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO BAJO EN GRASA ECO ALTO EN FIBRA SIN AZÚCAR

Ref.	Formato	Peso neto
45	Bolsa	500g
39	Bolsa	1000g

Lechuga de mar
(Ulva sp)

Alga Lechuga de mar deshidratada BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO BAJO EN GRASA ECO ALTO EN FIBRA SIN AZÚCAR

Ref.	Formato	Peso neto
46	Bolsa	500g
40	Bolsa	1000g

Wakame
(Undaria pinnatifida)

Alga Wakame deshidratada BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO BAJO EN GRASA ECO ALTO EN FIBRA SIN AZÚCAR

Ref.	Formato	Peso neto
48	Bolsa	500g
42	Bolsa	1000g

Kombu
(Laminaria sp)

Alga Kombu deshidratada BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO · SIN GRASA · ECO · ALTO EN FIBRA · SIN AZÚCAR

Ref.	Formato	Peso neto
47	Bolsa	500g
41	Bolsa	1000g

Alga Percebe
(Codium sp)

Alga Percebe deshidratada BIO.
*De producción ecológica.

ECO · VEGANO · BAJO EN GRASA · SIN AZÚCAR · ALTO EN FIBRA · ALTO EN PROTEÍNAS

Ref.	Formato	Peso neto
64	Bolsa	500g
63	Bolsa	1000g

Mix de Algas

Ensalada de algas deshidratada BIO
(Wakame, Nori y Lechuga de Mar).
*De producción ecológica.

VEGANO BAJO EN GRASA ECO ALTO EN FIBRA SIN AZÚCAR

Ref.	Formato	Peso neto
73	Bolsa	500g
74	Bolsa	1000g

Agar agar

Alga Agar agar en copos BIO.
*De producción ecológica.

ECO VEGANO SIN GRASA SIN AZÚCAR ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto
76	Bolsa	500g
77	Bolsa	1000g

Agar agar en tiras

Alga Agar agar en tiras.

VEGANO · SIN GRASA · SIN AZÚCAR · ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto
56	Bolsa	500g
55	Bolsa	1000g

Dulse BIO

(Palmaria palmata)

Alga Dulse deshidratada BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO · BAJO EN GRASA · ECO · ALTO EN FIBRA · ALTO EN PROTEÍNAS · SIN AZÚCAR

Ref.	Formato	Peso neto
78	Bolsa	250g

Espirulina BIO

Microalga natural pura

Alga espirulina en polvo BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO · SIN AZÚCAR · ECO · ALTO EN FIBRA · ALTO EN PROTEÍNAS

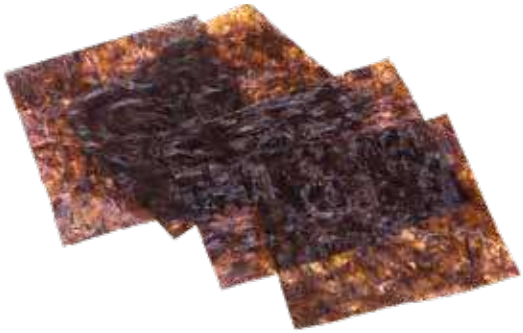
Ref.	Formato	Peso neto
35	Bolsa	500g
65	Bolsa	1000g

Kombu rápida BIO

(Saccharina latissima) Kombu Real

Alga Kombu Real deshidratada BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO · SIN GRASA · ECO · ALTO EN FIBRA · ALTO EN PROTEÍNAS · SIN AZÚCAR



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
71	Bolsa	25g	15

Nori en láminas BIO

(Porphyra spp)

Alga Nori en láminas BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO · BAJO EN AZÚCAR · ECO · ALTO EN FIBRA

Conservación

Conservar a temperatura ambiente, alejado de olores agresivos y ambientes húmedos. Protegidode la luz solar.

Caducidad

Deben ser consumidas preferentemente en los 4 años posteriores a la fecha de su envasado.

Ensalada de Algas Ecológicas

03.

Una equilibrada y exquisita combinación de nuestras algas atlánticas BIO con ingredientes ecológicos conservadas en AOVE o en vinagre de sidra de cultivo ecológico.

Preparación

Rápida y cómoda: abrir y listo para degustar.

En cocina

Ideal para preparar poke bowls y como aperitivo.
También como guarnición con pescados y marisco y como acompañamiento de patatas, arroz y pasta como otra verdura más.

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
18	Vidrio	190g	8

Ensalada Oriental BIO

Alga Wakame* (*Undaria sp*) (36,7%), aceite de sésamo*, col*, zanahoria*, seta shiitake*, vinagre de arroz*, salsa de soja*, agave*, sésamo tostado* y jengibre.*
*De producción ecológica.

VEGANO SIN GLUTEN ECO ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
88	Vidrio	160g	8

Escabeche con setas y algas BIO

Alga Espagueti de Mar* (*Himanthalia sp*) (48%), seta Shiitake* (24%), aceite de oliva virgen extra* (19,3%), vinagre de sidra*, ajo*, sal marina atlántica.
*De producción ecológica.

VEGANO SIN GLUTEN ECO ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
16	Vidrio	190g	8

Escabeche con verduras y algas BIO

Mezcla de algas (44,4%) Wakame* (*Undaria sp*), Espagueti de mar* (*Himanthalia sp*) y Kombu* (*Laminaria sp*), aceite de oliva virgen extra* (24,7%), vinagre de sidra*, cebolla*, zanahoria* y especias (ajo*, pimienta negra* y laurel*).
*De producción ecológica.

VEGANO SIN GLUTEN ECO ALTO EN FIBRA

Caducidad

Las conservas deben ser consumidas preferentemente en los 4 años posteriores a la fecha de su envasado.

Conservación

Conservar a temperatura ambiente, alejado de olores agresivos y ambientes húmedos. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir preferentemente en 1 mes.

Alga Molidas

Algas Ecológicas Instantáneas

04.

Selección de los mejores brotes de nuestras algas ecológicas que, tras un proceso de deshidratación a baja temperatura (<42 ºC), son cuidadosamente molidas para su uso instantáneo en nuestra cocina diaria aportando un intenso sabor y aroma a mar a cualquier tipo de plato.

Preparación

Uso directo, abrir y sazonar al gusto.

En cocina

Espolvorear directamente media cucharadita (2g) sobre el plato de arroz, ensalada, sopa, verduras, potajes, guisos, pescados y carnes.
Es un potenciador natural de sabor y un sustituto saludable de la sal.

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
67	Vidrio	70g	12
178	Especiero PET	200g	6

Espagueti de Mar BIO

Alga Espagueti de Mar* instantánea BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO ECO ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
79	Vidrio	45g	12
180	Especiero PET	200g	6

Lechuga de Mar BIO

Alga lechuga de Mar*(Ulva)
instantánea BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO ECO ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
80	Vidrio	45g	12
182	Especiero PET	200g	6

Dulse BIO

Alga Dulse* instantanea BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO ECO ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
68	Vidrio	70g	12
177	Especiero PET	200g	6

Kombu BIO

Alga Kombu* instantánea BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO · SIN GRASA · ECO · ALTO EN FIBRA · SIN AZÚCAR

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
26	Vidrio	45g	12
181	Especiero PET	100g	6

Percebe BIO

Alga Percebe* (*Codium sp*) instantánea BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO · ECO · ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
70	Vidrio	70g	12
179	Especiero PET	200g	6

Wakame BIO

Alga Wakame* instantánea BIO.
*De producción ecológica.

VEGANO · SIN GRASA · ECO · ALTO EN FIBRA · SIN AZÚCAR

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
114	Vidrio	150g	6

Gomasio BIO
con alga Nori BIO

Sésamo*, Alga Nori*(*Porphyra*) 3%,
sal marina.
*De producción ecológica.

VEGANO · ECO · ALTO EN FIBRA

Conservación

Conservar a temperatura ambiente, alejado de ambientes húmedos y olores agresivos. Protegido de la luz solar.

Caducidad

Consumir preferentemente en los 4 años posteriores a la fecha de su deshidratado.

Algas
en conserva Bio

05.

Siguiendo la filosofía slow food, se elaboran en su propio jugo con agua de mar y a baja temperatura y presión para garantizar un menor impacto térmico y una mayor calidad nutricional, para potenciar un auténtico sabor a mar y marisco, exquisito y diferente en cada especie.

Preparación

Rápida y cómoda: abrir y listo para degustar.

En cocina

De forma directa al natural, salteadas, en vinagreta o en escabeche, para la elaboración de ensaladas, salpicones, ensaladillas, en canapés, batidas junto con quesos de untar o bechameles, en salteados, revueltos o tortillas, rebozados, tortas, a la plancha, en patés, sopas, caldos, cremas, salsas, arroces, risottos, pistos, potajes, gazpachos o platos con verduras.
Ideal combinadas con otras conservas de pescado y/o moluscos (mejillones, berberechos, almejas).
Para rellenos de patatas, pimientos, empanadas, filloas o crepes, canelones, lasañas, etc.
Como guarnición de pescados y mariscos.

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
174	Bolsa esterilizable	300g	6

Wakame al natural
(*Undaria pinnatifida*)

Alga Wakame* (*Undaria pinnatifida*).
*De producción ecológica.

VEGANO · ECO · ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
173	Bolsa esterilizable	300g	6

Kombu al natural
(*Laminaria sp*)

Alga Kombu* (*Laminaria sp*).
*De producción ecológica.

SIN GRASA · ALTO EN FIBRA · SIN AZÚCAR · ALTO EN PROTEÍNAS

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
171	Bolsa esterilizable	300g	6

Espagueti de mar al natural
(Himanthalia elongata)

Alga Espagueti de Mar*
(*Himanthalia elongata*).
*De producción ecológica.

VEGANO ECO FUENTE DE FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
21	Bolsa esterilizable	300g	6

Alga percebe
(Codium sp)

Alga Percebe* (*Codium sp*).
*De producción ecológica.

VEGANO ECO ALTO EN FIBRA

Caducidad

Las conservas en bolsa esterilizable, deben ser consumidas en los 2 años posterirores a su fecha de envasado.

Conservación

Conservar a temperatura ambiente, alejado de ambientes húmedos y de olores agresivos. Una vez abierta, conservar en frigorífico y consumir en 5 días.

Agua del Océano Atlántico

06.

Recogida en Galicia, en el entorno del **Parque Nacional de las Islas Atlánticas, frente a las Islas Cíes**, un lugar privilegiado, donde las corrientes oceánicas las renuevan continuamente.

Purificada mediante microfiltrado en frío.

Muy **baja en boro.**
Sin conservantes.

Preparación

Mezclar 1 parte de agua del océano por 3 partes de agua dulce.

En cocina

Para cocinar, aliñar, combinar con otras bebidas.
También es ideal para cocer marisco y pescado así como para descongelar productos procedentes del mar.

Ref.	Formato	Peso neto
50	bag in box	10 L

Agua del Océano Atlántico

Conservación

En un lugar fresco y protegido de la luz solar.

Caducidad

El agua posee un consumo preferente de 1,5 años desde su fecha de envasado.

Mar de Ardora
Gourmet

Mar de Ardora Gourmet

La gama de productos bio de alta calidad especialistas en algas, que te acerca la esencia del mar de Galicia.

Auténticos productos **delicatessen** de elaboración tradicional, **producción ecológica** y con algas recolectadas **de temporada**, de **venta exclusiva** para el canal especializado gourmet.

Algas deshidratadas Bio

Algas ecológicas silvestres deshidratadas a baja temperatura (< 42 ºC), respetando el proceso tradicional oriental consiguiendo que conserven un gran aroma y múltiples posibilidades culinarias tanto en seco como rehidratadas.

07.

Lechuga de Mar
(Ulva)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
11	Bolsa	30g	6

Percebe
(Codium)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
22	Bolsa	30g	6

Wakame
(Undaria pinnatifida)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
17	Bolsa	30g	6

Kombu
(Laminaria sp)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
30	Bolsa	30g	6

Espagueti de Mar
(Himanthalia elongata)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6	Bolsa	30g	6

Ensalada de Algas
(Wakame, Nori y Lechuga de Mar)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
61	Bolsa	30g	6

Algas
en conserva lata Bio

08.

Siguiendo la filosofía slow food, se elaboran en su propio jugo con agua de mar y a baja temperatura y presión para garantizar un menor impacto térmico y una mayor calidad nutricional, para potenciar un auténtico sabor a mar y marisco, exquisito y diferente en cada especie.

Kombu
(Laminaria sp)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
7	Lata	90g	8

Percebe
(Codium)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
10-1	Lata	90g	8

Espagueti de Mar
(Himanthalia elongata)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
8	Lata	90g	8

Wakame
(Undaria pinnatifida)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
1	Lata	90g	8

Algas frescas en sal Bio

Algas frescas recolectadas de forma sostenible en las costas de Galicia; seguidamente saladas a mano en baños con sal de producción ecológica.

09.

Kombu
(Laminaria sp)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
53	Barqueta	200g	6

Percebe
(Codium)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
15	Barqueta	200g	6

Wakame
(Undaria pinnatifida)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
52	Barqueta	200g	6

Espagueti de Mar
(Himanthalia elongata)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
66	Barqueta	200g	6

Lechuga de Mar
(Ulva)

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
54	Barqueta	200g	6

Algas
en conserva vidrio Bio

Una equilibrada y exquisita combinación de nuestras algas atlánticas BIO con ingredientes ecológicos y AOVE.

Paté de Mejillón
y Algas

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
2	Vidrio	100g	12

Paté Vegetal
con Alga Percebe

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
97	Vidrio	100g	12

Paté Vegetal
con Shiitake y Algas

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
13	Vidrio	100g	12

Tartar de Algas
con Pepinillo y Alcaparras

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
118	Vidrio	100g	12

Tartar de Algas
con Especias

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
117	Vidrio	100g	12

Tartar de Algas
con Mostaza

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
116	Vidrio	100g	12

Pesto Rojo
con Alga Nori

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
28	Vidrio	100g	12

Ensalada Oriental
con Wakame

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
33	Vidrio	100g	12

Algas y Setas
en Escabeche

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
24	Vidrio	100g	12

Agua
del Océano Atlántico

11.

Recogida en Galicia, en el entorno del **Parque Nacional de las Islas Atlánticas, frente a las Islas Cíes**, un lugar privilegiado, donde las corrientes oceánicas las renuevan continuamente.

Purificada mediante microfiltrado en frío.

Muy **baja en boro.**
Sin conservantes.

Preparación

Mezclar 1 parte de agua del océano por 3 partes de agua dulce.

En cocina

Para cocinar, aliñar, combinar con otras bebidas.
También es ideal para cocer marisco y pescado así como para descongelar productos procedentes del mar.

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
51	Vidrio	1L	6

Agua del Océano Atlántico

Conservación

En un lugar fresco y protegido de la luz solar.

Caducidad

El agua posee un consumo preferente de 1,5 años desde su fecha de envasado.

Mar de Ardora te ayuda a iluminar tus recetas
La "ardora" luminiscencia nocturna del mar
www.mardeardora.es
FSC