



L'Apéralg

CRÉATION D'UNE RECETTE AVEC L'ALGUE NORI

Algue de Nori (*Porphyra umbilicalis*)

- *Appartient à la famille des algues rouges*
- *La numéro 1 dans l'agroalimentaire*
- *Riche en anti oxydants, vitamines C et E, fibres, protéines, acide gras insaturés*
- *Riche en iode*
- *Cultivée au Japon et cueillie en France (Bretagne) et en Espagne (Galice)*
- *Lutte contre l'anémie, chute de cheveux et apparition de cheveux blancs*



Description du produit



- *Petit four salé*
- *Servi à l'apéritif*
- *30g/ petit four et 20 pâtons dans une boîte écoresponsable*
- *Précuit*
- *Conservation à -18°C pendant 3 mois (DDM)*
- *Contient aucun conservateur et stabilisant*



Apéralg

Conception du packaging



- *Emballage éco-responsable*
- *Recyclable et biodégradable*
- *Préserver la planète*
- *Carton kraft brun naturel*
- *Couvercle à fenêtre transparente, facilement refermable*
- *Résistant aux chocs et au froid*



Recyclable

vs.



Biodegradable

vs.



Compostable

Étiquette

Ingrédients :

Pâte : farine, lait, œufs, sésame, levure chimique, sel, huile, sucre.

Farce : pomme de terre, oignon, algue de Nori, tomate concentré de tomates, beurre, sel, huile, persil, poivre, paprika.

***Allergènes :** lait, gluten, œufs et sésame

Préparation :

Sortir du congélateur les petits fours et les disposer sur une plaque de cuisson. Les enfourner au four à 180°C pendant 20 minutes.

Conservation :

Les conserver au congélateur à -18°C pendant moins de 3 mois.

Valeurs nutritionnelles :

Pour 100g :

Matières grasses
dont lait, œufs, beurre, huile 31,5g

Glucides
dont sucres 1,2g

Fibres alimentaires 23g

Sel traces



Consignes de tri pouvant varier localement : www.consignesdetri.fr

Fabriqué le 19/03/2020 à Le Mans

Conserver au congélateur jusqu'au 19/06/2020

Aperalg



Quantité : 20 pièces
Poids : 600g

N° de lot : 19/03/20-1
Fournisseur : Société Aperalg

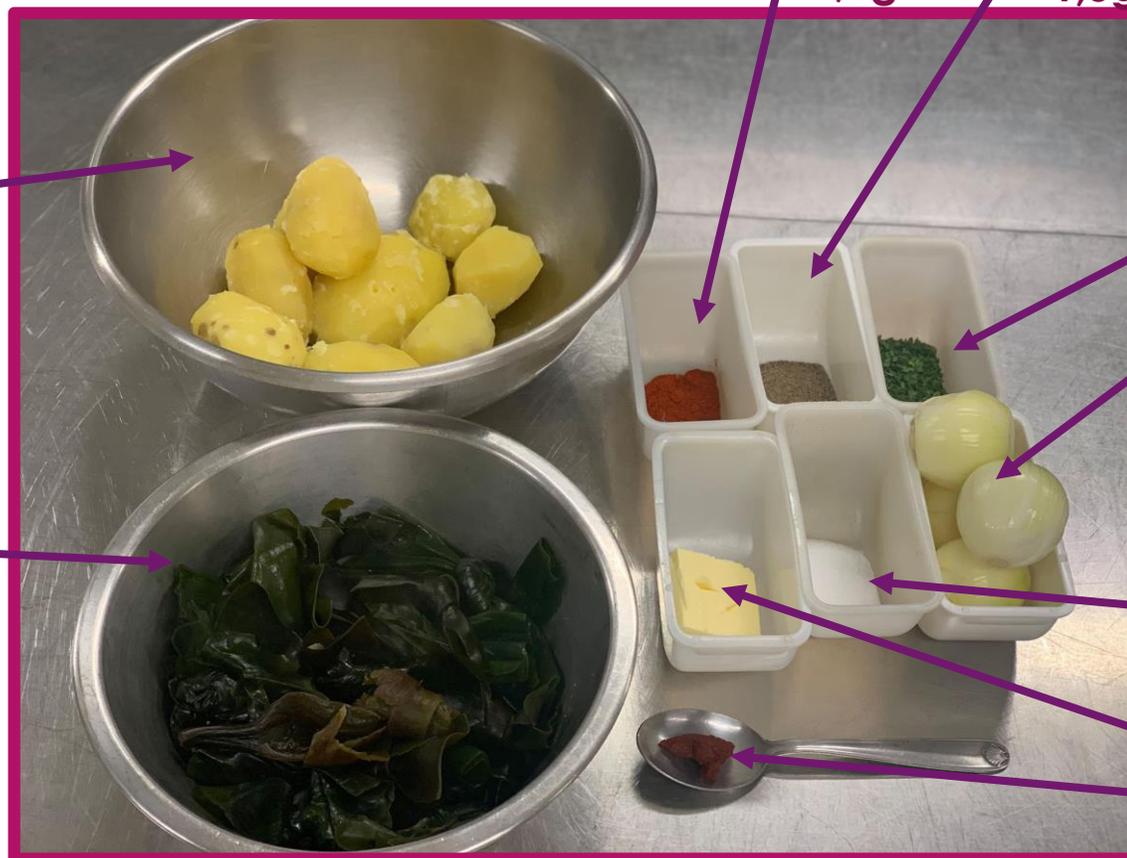
Ingrédients : La farce

Pomme de terre cuite

200g

Algue Nori cuite

100g



Paprika
1,5g

Poivre
1,5g

Persil déshydraté
2g

Oignon
110g

Sel
0,5g

Beurre
14g

Tomate concentrée
20g

Ingrédients : La pâte

Lait
125g

Oeufs entiers
40g

Huile de tournesol
7g

Levure chimique
10g



Farine
108g

Sel
7g

Sucre
3g

Mise en forme

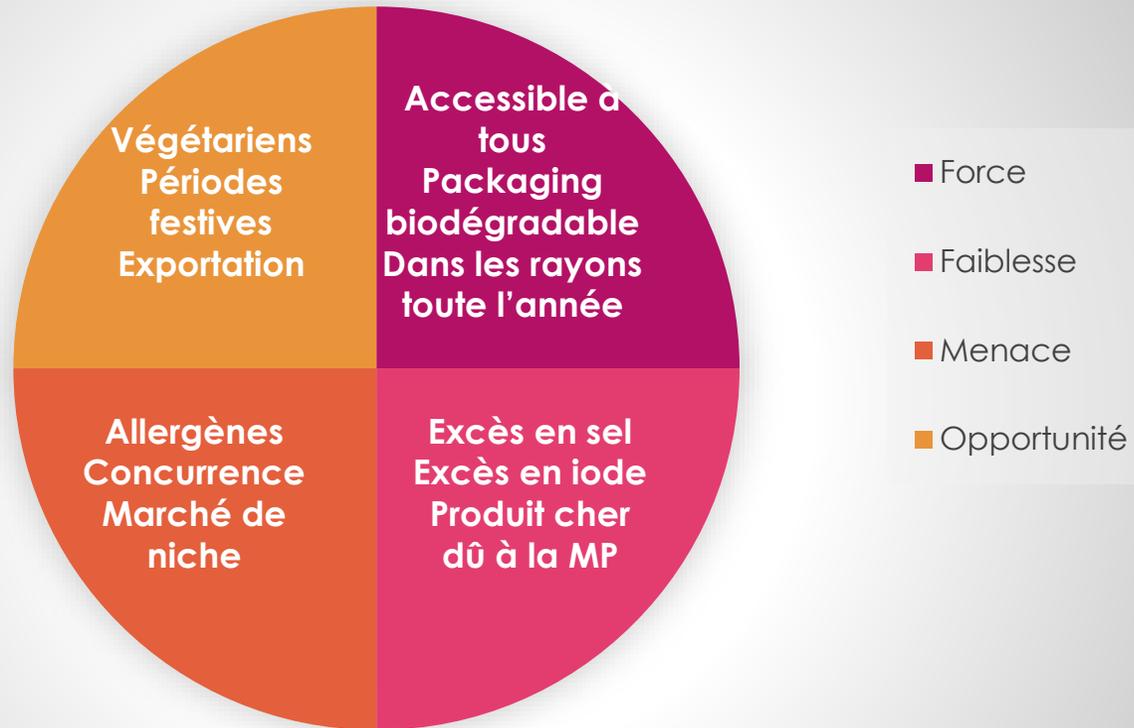
1



2



Public visé – SWOT



Large public :

Tout le monde y compris les végétariens

