

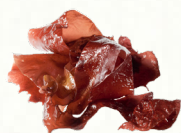
Répertoire des algues

Les algues marine (L'énergie de l'Océan)



Wakamé

Très douce, parfaite en salade ou en soupe.



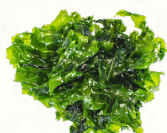
Dulse

Goût de noisette fumée, riche en fer.



Kombu

Épaissit les sauces et attendrit les fibres.



Laitue de mer

Très riche en vitamine C, saveur fraîche.



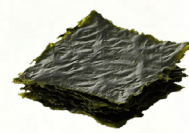
Irish Moss

Gélifiant naturel pour vos mousses au chocolat.



Haricot de mer

Se cuisine comme un légume vert, très tendre.



Nori

La plus connue (sushis), très riche en protéines.

Les micro-algues (L'énergie de l'Eau Douce)



Chlorelle

La reine de la détox pour éliminer les métaux lourds.



Klamath

L'algue sauvage pour la concentration et l'équilibre émotionnel.



Spiruline

Le fer et les protéines des sportifs.



BiOVie
www.biovie.fr