

# Goma Wakame mariniertes Seealgensalat

## Algensalat Goma Wakame: Ein exotisches Geschmackserlebnis mit Sesamöl und Sojasauce

Der Algensalat Goma Wakame ist eine erfrischende und gesunde Köstlichkeit aus der japanischen Küche, die immer mehr Liebhaber findet. Mit der einzigartigen Kombination von zarten Wakame-Algen, aromatischem Sesamöl und würziger Sojasauce bietet dieser Salat ein exotisches Geschmackserlebnis, das die Sinne verzaubert.

### Die Faszination von Wakame-Algen

Wakame-Algen sind das Herzstück dieses Salats und zeichnen sich durch ihre zarte Textur und ihren milden Geschmack aus. Sie sind eine wahre Nährstoffquelle und liefern wertvolle Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium und Eisen sowie Vitamine und Omega-3-Fettsäuren. Diese Kombination abgeschmeckt mit Chilli macht den Algensalat zu einer gesunden und köstlichen Wahl für jeden Feinschmecker.

### Sesamöl - Der Zauber des Fernen Ostens

Das geheimnisvolle Aroma von Sesamöl verleiht dem Algensalat Goma Wakame eine unverkennbare Note. Mit seinem nussigen und leicht süßlichen Geschmack harmonisiert es perfekt mit den Wakame-Algen und sorgt für eine angenehme Geschmackstiefe.

### Sojasauce - Die salzige Vollendung

Die Sojasauce rundet das Geschmackserlebnis ab und verleiht dem Salat die charakteristische Würze. Mit ihrer salzigen und umami-reichen Note bringt sie die Aromen der anderen Zutaten wunderbar zur Geltung, ohne sie zu überdecken.

### Vielseitig und anpassungsfähig

Der Algensalat Goma Wakame kann vielseitig eingesetzt werden. Servieren Sie ihn als erfrischende Vorspeise, als Beilage zu Sushi oder als leichtes Hauptgericht. Sie können ihn auch mit anderen Zutaten wie Karotten, Gurken oder Avocado ergänzen, um Ihrem Salat eine individuelle Note zu verleihen.

### Gesund und köstlich

Abgesehen von seinem exquisiten Geschmack ist der Algensalat Goma Wakame auch eine gesunde Wahl. Die Kombination aus Wakame-Algen, Sesamöl und Sojasauce liefert wertvolle Nährstoffe und gesundheitliche Vorteile. Dieser Salat ist reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen und bietet eine leichte und dennoch sättigende Mahlzeit.

### Fazit

Der Algensalat Goma Wakame mit Sesamöl und Sojasauce ist ein wahrer Genuss für alle, die exotische Geschmackserlebnisse schätzen und gesundheitsbewusst genießen möchten. Die Kombination von zarten Wakame-Algen, aromatischem Sesamöl und würziger Sojasauce macht diesen Salat zu einer unverwechselbaren Delikatesse. Dieser Salat die perfekte Wahl für leichte und köstliche Mahlzeiten. Entdecken Sie die faszinierende Welt der japanischen Küche und lassen Sie sich von dem Algensalat Goma Wakame verführen!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	261 kj
Brennwert kcal	62 kcal
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	11 g
davon Zucker	6,44 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	0,7 g
Natrium	0 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Sesamsamen	Ja
Soja	Ja

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Seealgen, Sesamöl, Fruchtzucker, Salz, Sojasauce, Weizen, Chillistücke, Reissessig, Farbstoffe (E102 (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen), E133) Agar Agar, getrocknete Holunderpilze, Sesam

### Herkunftsart

Taiwan

### Inverkehrbringer

H.-P. Klughardt Trettaustraße 22 21107 Hamburg

### Fisch-Feinkost Klaassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden