

L'algue de mer : formidable de bienfaits



"Ce truc est assez étonnant. Si vous le faites frire, comme je l'ai déjà fait, cela a le goût du lard fumé, pas de l'algue de mer. Et la saveur du bacon est très forte ! », raconte le scientifique,

il dit que l'invention a été découverte en produisant de nouveaux types d'aliments pour nourrir les limaces, un repas ordinaire en Asie du Sud-Est.

De fait, selon un collègue , venu le voir pour goûter la chose, ce produit a le potentiel pour créer une nouvelle industrie dans l'Oregon. Il s'est ensuite donné à fond sur le lancement des produits, basés sur cet ingrédient étrange.

L'algue de mer est assez répandue dans les pays d'Europe du Nord, et presque absent sur le marché américain. Le scientifique Mr Langdon cultive entre 9 et 13 kilogrammes de cette substance par semaine, et veut tripler sa production. Les deux chercheurs ont trouvé un créneau, les marchés végétaliens et végétariens seraient intéressés par ce nouveau produit.

L'algue de mer aurait 3 fois plus de bienfaits que le chou.

lire aussi :
http://www.doctissimo.fr/html/nutrition/mag_2004/mag0123/algues_assiette_niv2.htm