



ALGEN-KNÄCKE

ALGAE CRISPYS

knusprig - vegan - einzigartig
crispy - vegan - unique

Zutaten

Maismehl, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen,
Sesam, Wakame-Algen, Rapsöl, Salz

Ingredients

Cornmeal, sunflower seeds, pumpkin seeds, flaxseeds, **sesame**,
wakame seaweed, rapeseed oil, salt

Dezente Meeresnote durch Wakame-Algen

Mild marine flavour from wakame seaweed

Nach einem Rezept von Dipl.-Ing. Beatrix Parthey, Hochschule Anhalt

Based on a recipe by Dipl.-Ing. Beatrix Parthey, Anhalt University of Applied Sciences

ALGEN-KNÄCKE

Wakame-Algen sind eine natürliche Quelle für Vitamin B12, Iod, Calcium und Magnesium.

Wakame seaweed are a natural source of vitamin B12, iodine, calcium, and magnesium.

Kerne und Öle sorgen für einen intensiven, nussig-herzhaften Geschmack.

The seeds and oils provide an intense, nutty and savory flavor.

Geeignet als Snack zwischendurch, zur Brotzeit oder als Beilage zu Mahlzeiten

Suitable as a snack, for light meals or as a side dish

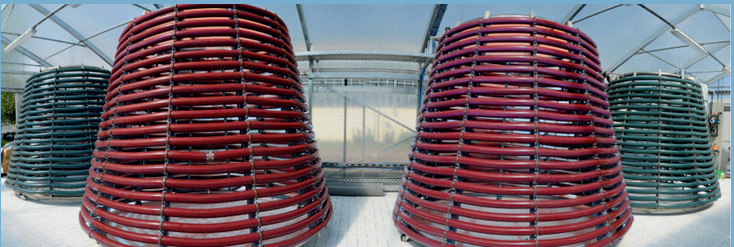


HOCHSCHULE ANHALT

Das Kompetenzzentrum Algenbiotechnologie an der Hochschule Anhalt in Köthen gehört zu den führenden >>> Forschungsstandorten für Mikroalgen in Deutschland.



The Competence Center Algal Biotechnology at Anhalt University of Applied Sciences is one of the leading research centers for microalgae in Germany.



Anhalt University of Applied Sciences
Bernburger Straße 55
06366 Köthen, Germany

Competence Center Algal Biotechnology
Prof. Dr. Carola Griehl
E-Mail: carola.griehl@hs-anhalt.de