



Datablad for tørrede tangprodukter fra Læsø Tang.

Tangart: Rørhinde
Latinsk navn: *Ulva Spp*

Varen består af 100 % friskhøstet og tørret rørhinde. Ingen tilsætningsstoffer.
Der kan forekomme spor efter skaldyr og fisk.

Indhøstning: Rørhinde høstes fra maj - august.

Rørhinde er en grønalg, der vokser tæt på kysten.
Høstningen foregår ved manuel indsamling af planten

Forarbejdning: Rørhinde fortørres i overdækkede
omgivelser, hvorefter det ovtørres ved max 60 grader.

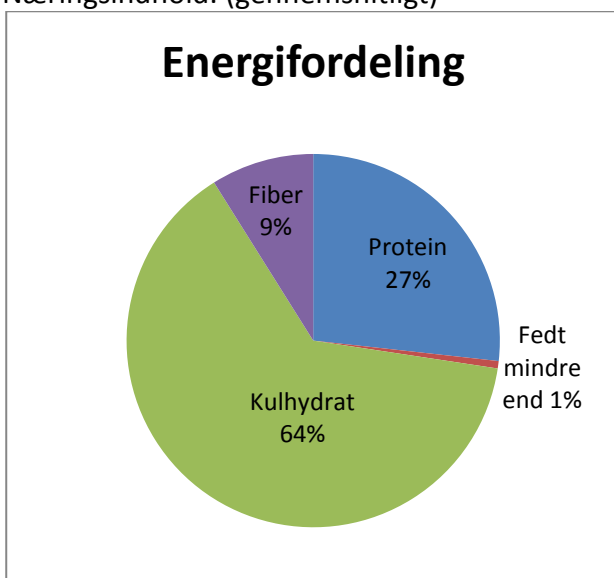


Indpakning og emballage: Tangen opbevares i lufttætte plastbeholdere indtil færdigpakning i
godkendte vakuumposer.

Pakningsstørrelser: 25 gram og 50 gram. Posens mål (omtrentlig): 20 x 22 cm

Større mængder kan leveres efter aftale.

Næringsindhold: (gennemsnitligt)



Energi	
Fedt, gr./ 100 gr	0,5
Protein, gr./100 gr.	21
Kulhydrat, gr/100 gr.	50
Fiber, gr./100 gr.	7

Sporstoffer, mg/100 gr.	
Jod	7
Calcium.	600
Natrium,.	7.500
Kalium	700
Magnesium	2.700
Fosfor	
Jern	15
Mangan	0,5

Vitaminer	
A, I.U/100 gr.	500
B1, mg/100 gr.	0,04.
B2, mg/100 gr.	0,5
B3, mg/100 gr.	1
B6, mg/100 gr.	
B12, mg/100 gr.	1,3
C, mg /100 gr.	10

Kilde vedr. energi, nærings- og mineralindhold:

Ole G. Mouritsen: Tang – Grønsager fra Havet, Nyt Nordisk Forlag 2010

Krav til opbevaring: Ingen specielle, bortset fra tørre omgivelser. Rørhinde bleges og mister sin grønne farve ved opbevaring i lys.

Holdbarhed: Fødevarestyrelsen godkender 3 års opbevaring, men tangens reelle holdbarhed er mindst 10 år uden kvalitetstab.

Anvendelse:

Rørhinde er som andre tangarter af søsalat-familien egnet til erstatning for salt.

Rørhinde kan indgå i mange retter som krydderi eller almindelig drys. Egnet som ingrediens i brød og i salater.

Læsø Tang er kontrolleret af Fødevarestyrelsens kontrolenhed Nordjylland.

Seneste kontrolrapport kan læses på www.findsmiley.dk. Søg virksomhed: Tofteladen I/S

Producent:

Læsø Tang.

Att. Tofteladen ved Rie Toftelund og Leif Ladefoged, Doktorvejen 16,

9940 Læsø,

telefon: 2023 4911

e-mail: tl@tofteladen.dk

cvr.nr.: 34505861

www.laesoetang.dk