



# Datablad for tørrede tangprodukter fra Læsø Tang.

Tangart: Sukkertang  
Latinsk navn: Laminaria saccharina

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

Indhøstning: Sukkertang kan høstes hele året.

Tangen vokser på havdybder på mellem 1 og 30 meter.  
Høstningen foregår som bifangst ved traditionelt garnfiskeri  
og gennem indsamling på ca. 1 meters dybde af løsvrevne  
tangblade.

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

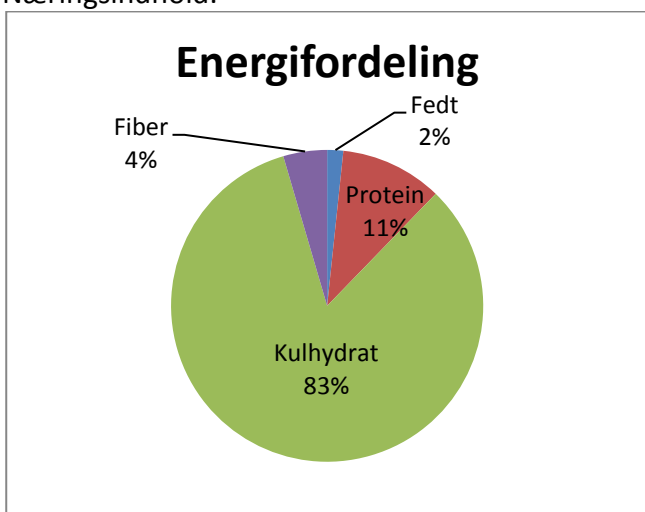


Indpakning og emballage: Tangen opbevares i lufttætte plastbeholdere indtil færdigpakning i  
godkendte vakuumposer.

Pakningsstørrelser: 25 gram og 50 gram. Posens mål (omtrentlig):

Større mængder kan leveres efter aftale.

Næringsindhold:



Energi	
Energi kJ/100 gr.	1.100
Fedt, gr./ 100 gr.	1,1
Protein, gr./100 gr.	7
Kulhydrat, gr/100 gr.	55
Fiber, gr./100 gr.	3

<b>Sporstoffer, mg/100 gr.</b>	
Jod	150-500
Calcium.	800
Natrium,.	3.100
Kalium	6.000
Magnesium	120
Fosfor	150
Jern	15
Mangan	1,7
Kobber.	0,5
Zink, mg/100 gr.	1
Selen, mg./100 gr.	0,0007

<b>Vitaminer</b>	
A, I.U/100 gr.	430
B1, mg/100 gr.	0,08.
B2, mg/100 gr.	0,3
B3, mg/100 gr.	2
B6, mg/100 gr.	0,3
B12, mg/100 gr.	0,3

Kilde vedr. energi, nærings- og mineralindhold:

DTU, Fødevardatabanken og Ole G. Mouritsen: *Tang – Grønsager fra Havet*, Nyt Nordisk Forlag 2010

Krav til opbevaring: Ingen specielle, bortset fra tørre omgivelser

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

Anvendelse:

Sukkertang kan anvendes supper, i salater, i varme retter og i granuleret form som drys og smagstilsætning. Det hvidlige overtræk, der opstår ved tørring, har en sødlig smag og betyder, at sukkertang er velegnet i kager, is og dessert.

Hvis sukkertangen anvendes i hele bladplader, bør den koges mellem 10 og 20 minutter, da den ellers er for salt og sej.

Læsø Tang er kontrolleret af Fødevarestyrelsens kontrolenhed Nordjylland.

Seneste kontrolrapport kan læses på [www.findsmiley.dk](http://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](mailto:tl@tofteladen.dk)

cvr.nr.: 34505861

[www.laesotang.dk](http://www.laesotang.dk)