



## Alga Wakame x 250 gr

El alga Wakame es un alga marrón, muy similar a la kombu. Incluso secas se confunden entre ellas. La Wakame es más fina y verdosa al remojarla. Es nativa de las aguas del Japón, creciendo en corrientes de movimiento rápido, igual que la Kombu. Hidratar: Sumergir en agua con un poco de sal durante 10 minutos. Cuando se hidrata aumenta 10 veces su peso en seco. Cocción: Cocer durante 15 - 20 minutos.

Producto de Japón.

**Price:** \$38,000

**Categories:** [Algas](#)