



Datablad for tørrede tangprodukter fra Læsø Tang.

Tangart: Fingertang
Latinsk navn: Laminari digitati

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

Indhøstning:
Fingertang vokser på fra 7- 30 meter vand.
Høstningen foregår som bifangst ved andet fiskeri, bl.a. garnfiskeri.

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

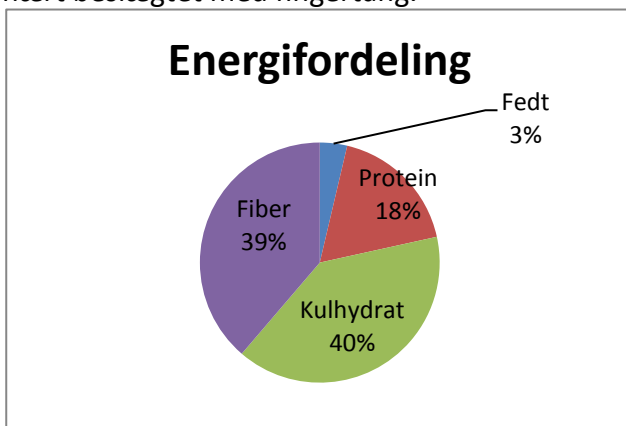


Indpakning og emballage: Tangen opbevares i lufttætte plastbeholdere indtil færdigpakning i godkendte vakuumposer.

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

Større mængder kan leveres efter aftale.

Næringsindhold: (gennemsnitligt)
Bemærk: P.g.a. manglende data for fingertang, anføres værdierne for vingetang, der er meget nært beslægtet med fingertang.



Energi	
Energi kJ/100 gr.	1.100
Fedt, gr./ 100 gr.	3,7
Protein, gr./100 gr.	18
Kulhydrat, gr/100 gr.	40
Fiber, gr./100 gr.	39

Sporstoffer, mg/100 gr.	
Jod	17
Calcium.	1.000
Natrium,.	4.200
Kalium	7.500
Magnesium	900
Fosfor	500
Jern	18
Mangan	1
Kobber.	0,17
Crom	0,21
Zink, mg/100 gr.	3,4

Vitaminer	
A, I.U./100 gr.	8.500
B1, mg/100 gr.	0,6.
B2, mg/100 gr.	2,7
B3, mg/100 gr.	11
B6, mg/100 gr.	6
B12, mg/100 gr.	5
C, mg /100 gr.	6
E, I.U./ 100 gr.	5

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 og ingen direkte sollys.

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

Anvendelse:

Fingertang hører sammen med sukkertang til den gruppe af brunalger, der kaldes kaldes kelt. Japanerne kalder disse tangarter kombu eller konbu.

Det er større eller mindre plader, der i granuleret form kan bruges som ingrediens i supper, sammenkogte retter, stegte grønsager m.m. Fingertang kan desuden anvendes i salater.

Hvis hele plader skal spises som tilbehør skal fingertangen koge ca. 10 minutter.

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.laesotang.dk