

Vare- og prislister 2017

Gældende fra 15. marts 2017



Læsø Tang er en lille virksomhed på Læsø,
der høster, forarbejder og sælger spisetang.

Læsø Tang er høstet som frisk tang i havet ud for de rene strande på Læsø.
Herefter er tangen straks rensat, tørret i ovn ved max. 60 grader,
håndsorteret og vakuumpakket.

Tangen leveres i vakuumpakkede poser med 10, 20 og 50 gram.
Større mængde kan aftales.
Desuden leveres forskellige færdigprodukter med tang som ingrediens.





En frisk hilsen fra havet

Tørret tang

Vejl. udsalgspris






<p>Blæretang</p> 	<p>De yderste og yngste skud på blæretangen, der er særlig velsmagende. Disse skud giver en dybgrøn farve. Smagen er temmelig salt Blæretang er rigtig god i sammenkogte retter og supper eller knust over en salat. Velegnet til tangchips.</p>	<p>10 gr.: Kr. 25 20 gr.: kr. 40,- 50 gr.: kr. 90,-</p>
<p>Savtang</p> 	<p>Savtangen har en lidt sødlig smag. Den skal helst koge i ca. 10 minutter for at bryde den naturlige lidt seje konsistens. Som granulater eller i småstykker vil savtangen berige næsten enhver sammenkogt ret.</p>	<p>10 gr.: Kr. 25 20 gr.: kr. 40,- 50 gr.: kr. 90,-</p>
<p>Sukkertang</p> 	<p>Sukkertang er en bladtang - også kaldet kombu. Den anvendes som sødemiddel i f.eks. is og kage. Kan ristes og er velegnet som drys på mange forskellige retter. Sukkertang kan naturligvis også anvendes i supper, i salater, i varme retter, brød og i granuleret form som smagstilsætning. Velegnet til tangchips. Meget stort jodindhold.</p>	<p>10 gr.: Kr. 25 20 gr.: kr. 40,- 50 gr.: kr. 90,-</p>
<p>Fingertang</p> 	<p>Meget velegnet som krydderi i salat, som bouillon i supper og som ingrediens i brød. Mange anvender den i kager og andet bagværk</p>	<p>10 gr.: Kr. 25 20 gr.: kr. 40,- 50 gr.: kr. 90,-</p>



<p>Søl</p> 	<p>Søl er en rødalge. Den har en saltet, sødlig og nøddeagtig smag. Ristet på en pande, smager den af røget bacon. Søl har et højt indhold af protein, (ofte mere end 15 %), kalium, calcium samt jern og har til gengæld et lavt fedtindhold. Meget velegnet til tangchips, suppeflager, i brød og supper.</p>	<p>10 gr.: Kr. 25 20 gr.: kr. 40,- 50 gr.: kr. 90,-</p>
<p>Søsalat – rørhinde</p> 	<p>Søsalat har et meget højt proteinindhold og meget lavt fedtindhold i forhold til andre tangarter. Den kan spises rå i salater, hvor den tilfører en blød og delikat struktur og samtidig en kraftig smag. Den kan også tørres og ristes og anvendes i alle mulige sammenhænge i varme retter, supper osv. Det er bedst ikke at koge længere end 1 minut, da den ellers koger ud.</p>	<p>10 gr.: Kr. 25 20 gr.: kr. 40,- 50 gr.: kr. 90,-</p> <p>Sæsonvare, der ikke kan leveres i perioden september – april.</p>
<p>Tangmix</p> 	<p>3 forskellige tørrede tangarter: sukkertang, blæretang og en overraskelse. Tangarterne er naturligvis ikke blandet i posen ved leveringen.</p>	<p>3 x 10 gr.: kr. 70,- 3 x 20 gr: Kr. 100,-</p>
<p>Granuleret sukkertang</p> 	<p>Granuleret sukkertang. Tangen er findelt, så den er klar til at blande i egne krydderiblandinger eller til at anvende som drys på desserter eller til toppings på f.eks. pizza eller pastaretter og i bagværk. Kan også anvendes som drys og kosttilskud på din mad i hverdagen.</p>	<p>20 gr.: kr. 50,-</p>

<p>Granuleret blæretang</p> 	<p>Granuleret blæretang. Tangen er findelt, så den er klar til at blande i egne krydderiblandinger eller til at anvende som drys i salater eller til toppings på f.eks. pizza eller pastaretter og bagværk. Kan også anvendes som drys på din mad i hverdagen, som et kosttilskud.</p>	<p>20 gr.: kr. 50,-</p>
<p>Granuleret fingertang</p> 	<p>Granuleret fingertang. Tangen er findelt, så den er klar til at blande i egne krydderiblandinger eller til at anvende som drys i salater eller til toppings på f.eks. pizza eller pastaretter og bagværk. Kan også anvendes som drys på din mad i hverdagen, som et kosttilskud.</p>	<p>20 gr.: kr. 50,-</p>
<p>Tangmel Ø-landshvede med sukkertang</p> 	<p>Sukkertang blandet i Ø-landshvede, der er dyrket og malet hos Storhaven på Læsø. Tangindholdet udgør 2 % Hveden dyrkes som vårhvede. Ø-landshvede har bedre bageevne, især fordi indholdet af protein er højere. Melet er malet med alle skaldele.</p>	<p>Pose med 1000 gr.: kr. 45,-</p>
<p>Tangmel Speltmel med sukkertang</p> 	<p>Sukkertang blandet i speltmel, der er malet hos Storhaven på Læsø. Tangindholdet udgør 2 % Spelt er i familie med hvede og giver brødet en kraftigere smag og en mere gylden farve.</p>	<p>Pose med 1000 gr.: kr. 45,-</p>

Færdigvarer



Vejl. udsalgspris

<p>Knækbrød med tang</p> 	<p>Knækbrød med 10 % tang</p> <p>Øvrige ingredienser er hvedemel, speltmel, havregryn, sesamfrø, hørfrø, solsikkekerner, vand, olivenolie, bagepulver og naturligvis Læsø Salt.</p>	<p>Ca. 80 gr. (= 6 skiver): kr. 30,-</p>
<p>Tangbiscottis</p> 	<p>Sprøde og lærker biscottis.</p> <p>Biscottis fremstillet af : mandler, hvedemel, durummel, sukker, æg, bagepulver, Læsø Salt og sukkertang. Indholdet af tang udgør ca. 5 %.</p>	<p>Pose med ca. 140 gr.: Kr. 35</p>
<p>Håndrørt tangpesto</p> 	<p>Håndrørt tangpesto med 64 % tang, halvt af hver af tangarterne blæretang og sukkertang.</p> <p>De øvrige ingredienser er parmesanost, solsikkeolie, mandler, løg, persille, citronsaft, hvidløg, oregano, Læsø Sydesalt.</p>	<p>Glas, 100 gr.: Kr. 50,-</p>
<p>Syltet blæretang</p> 	<p>Syltet blæretang er et nyt og meget velsmagende tilbehør til mange forskellige retter og anretninger</p> <p>Blæretangen er syltet i en lage af eddike og sukker med et strejf af Læsø honning og citronskal.</p>	<p>Glas: ca.120 gr., heraf ca. 30 gr. tang kr. 35,-</p>
<p>Tangsalt</p> 	<p>Læsø Tang i Læsø Salt</p> <p>Et spændende kryddersalt: Fingertang blandet i Læsø Salt.</p> <p>De to smagsoplevelser forstærker klæder og hinanden.</p> <p>Blandingsforhold: 75 % Læsø Salt, 25 % fingertang.</p>	<p>Bøtte, 80 gr.: Kr.40,-</p>

<p>Tangchips, sukkertang</p> 	<p>Tang Chips fremstillet af sukkertang. Tangen er ristet i sesamolie og overdryset med sesamfrø og en anelse Læsø Salt. Ristningen foregår i rawfoodovn. Tangchips er en sund og delikat erstatning for traditionelle kartoffelchips, peanuts og lign.</p>	<p>Pose med 10 gr.: kr. 30,-</p>
<p>Tangchips, blæretang</p> 	<p>Tang Chips fremstillet af blæretang. Tangen er ristet i sesamolie og overdryset med sesamfrø og en anelse Læsø Salt. Ristningen foregår i rawfoodovn. Tangchips er en sund og delikat erstatning for traditionelle kartoffelchips, peanuts og lign.</p>	<p>Pose med 10 gr.: kr. 30,-</p>
<p>Tangsennep – sød</p> 	<p>På vej ind i butikken</p>	
<p>Tangsennep – stærk</p> 	<p>På vej ind i butikken</p>	
<p>Tangolie</p> 	<p>På vej ind i butikken. Rapsolie produceret og koldpresset på Læsø. Olien har trukket med sukkertang, der dels afgiver nogle af sine mange næringsstoffer til olien, men også betyder, at olien får en friskere og kraftigere smag, bl.a. fornemmes saltsmagen fra tangen tydeligt. kan anvendes både til stegning og i salater.</p>	

Øvrige færdigvarer

Vejl. udsalgspris

<p>Kantarelpickles</p> 	<p>Kantareller fra Læsøs store skovområder. Kantarellerne indsamles og udgør hovedingrediensen i denne meget velsmagende pickles. Den anden hemmelighed er frisk peberfrugt. Lagen består af eddike, sukker, hvedemel, sennepsmel, karry, salt, og vand</p>	<p>Glas: ca. 100 gr.: Kr. 35,-</p>
<p>Syltetøj med sukkertang</p> 	<p>Lige nu er det solbærsyltetøj med rom og sukkertang, der er på hylderne. Det varierer hen over året, hvilken frugt der anvendes, da det afhænger af, hvilke frugter der er til rådighed i haven eller på Læsø i øvrigt.</p>	<p>Glas med ca. 100 gr.: kr.30,-</p>

Tangbjesk – kryddersnaps

Vejl. udsalgspris

<p>Tangbjesk, en gylden hilsen.</p> 	<p>Tangbjesk er en kryddersnaps trukket på sukkertang. Tangbjesken præsenterer den rene vare. Smagen forekommer lidt skarp og sukkertangens karakteristiske salte havsmag fornemmes tydeligt. Alkoholprocenten ligger på ca. 32 % vol.</p>	<p>Flaske: 10 cl.: kr. 70,- 20 cl.: kr. 100,-</p>
<p>Tangbjesk, en sød hilsen – et rødt og sødt p.s. til den gyldne.</p> 	<p>Denne tangbjesk er fremstillet af sukkertang og udvalgte frugter og bær trukket på neutral alkohol. Smagen er blid. Sukkertangens karakteristiske salte havsmag kan anes og kombineres med en sødlig, næsten mjødagtig eftersmag. Alkoholprocenten kan variere lidt efter årstiden og vandindholdet i frugterne, typisk ligger den på ca. 25 %.</p>	<p>Flaske: 10 cl.: kr. 70,- 20 cl.: kr. 100,-</p>




Litteratur

Vejl. udsalgspris


	<p>Anne Mette Olesen: Tang-kogebogen 30 spændende opskrifter</p>	<p>Kr. 120,-</p>
	<p>Ole G. Mouritsen: Tang – Grøntsager fra Havet. Tanginteresseredes bibel. 285 sider med historier, fakta og opskrifter.</p>	<p>Kr. 298,-</p>
	<p>Anitta Dietz</p>	<p>Kr</p>
	<p>Kopisæt af Tangguide – egen oversættelse. 4 stk. A4 sider med billeder og navne på de mest almindelige tangarter, man finder ved de danske strande.</p>	<p>Kr. 60,-</p>

Mandler

Vejl. udsalgspris

<p>Brændte mandler</p> 	<p>Sukkerristede mandler.</p>	<p>Bøtte med 75 gr.: kr. 35,-</p>
<p>Mandelduetter</p> 	<p>Nænsomt sukkerristede mandler overdrysses med et strejf af Læsø Salt, og der opstår den dejligste harmoni i duetten i smagen af sukker og salt.</p>	<p>Bøtte med 75 gr.: kr. 35,-</p>
<p>Mandeltrioer</p>	<p>Sukkerristede mandler drysset med tangsalt bestående af Læsø salt og sukkertang. I mandeltrioen er tre af de fem grundsmage samlet: sødt, salt og umami.</p>	<p>På vej ind i butikken</p>
<p>Mandelkvartetter</p>	<p>Sukkerristede mandler. Under fremstillingen får mandlerne tilført sød smag fra sukker, saltsmag fra Læsø salt, bittersmag fra øl og umami fra tang. En helt særlig smagssymfoni.</p>	<p>På vej ind i butikken</p>
<p>Saltede mandler</p> 	<p>Saltmandler fra Læsø Tang er ikke bare saltmandler. Mandlerne er tørret forsigtigt efter et lunt saltbad i Læsø Salt.</p>	<p>Bøtte med 75 gr.. kr. 35,-</p>

Honning

<p>Lynghonning</p> 	<p>Læsø Honning – produceret af brune bier i egen bigård. Honningen er presset</p>	<p>Glas: 100 gr.: kr. 200 gr.: kr.</p>
--	---	---

Gavepakker

Vejl. udsalgspris

<p>Gavepakke 1</p> 	<p>Tangchips Knækbrød 1 ps. tørret tang Opskrifter Pakket i flot gaveæske med forskellige andre hilsner fra Læsø</p>	<p>Kr. 150,-</p>
<p>Gavepakke 2</p> 		

Leveringsbetingelser:

Tangen leveres med Post Danmark til alm. posttakst.

Ved bestillinger over kr. 500,- leveres fragtfrit.

Betalingsbetingelser:

Betaling foretages via bankoverførsel. Der ydes 14 dages betalingsfrist ved engroshandel.

I netbutikken hæves betalingen først, når varen er afsendt.

Lidt om tang og tangarter

Tang er et andet ord for makroalger. Det er også det gamle nordiske ord for planter, der vokser i havet. Tang har ikke rødder, men vokser på stenene i havet.

Tang kan inddeles i tre hovedgrupper: Brunalger, rødalger og grønalger.

Der findes omkring 10.000 forskellige arter. Langt de fleste er spiselige.

De fem tangarter, som Læsø Tang høster og forarbejder, er:



Fingertang:

Fingertang er en brunalge med masser af anvendelsesmuligheder. Man skal være lidt opmærksom på et meget stort jodindhold i fingertangen.

Fingertangen indeholder mange af de samme vitaminer og mineraler som sukkertang.

Sukkertang:

Sukkertang hører også til brunalgerne. Den kan have en op til 3 m lang bølget bladplade, der er 10-30 cm bred. Bladpladen sidder på en kort stilk, der ender i en "fod", der holder den fast på sin sten på 1-30 m's dybde.

Når sukkertang tørrer, dannes der et sødt smagende, hvidligt overtræk af mannitol på bladpladen.

Sukkertang indeholder alle vigtige mineraler: calcium, kalium, mangan og jern, og også sporstofferne zink, chrom og kobber. Den har også et højt indhold af jod. Den indeholder store mængder mono-natrium-glutamat (MSG), som giver umamismag.



Savtang

Savtang er en lidt luftig og ru tangart, der tilhører blæretangfamilien.

Tangen er brun og overfladen er lidt læderagtig.

Savtang er 30-60 cm høj og med fladt, gentagne gange gaffelgrenet løv, der har 2-3 cm brede, båndformede flige med savtakkede kanter og tydelig midtribbe. Der er ingen flydeblærer, som hos blæretang. Savtang er flerårig og kan danne store bestande fra tæt under lavvandslinjen og ned til ca. 4 m's dybde.

Blæretang

Blæretang er en brunalge, som er udbredt over det meste af verden.

Blæretangen sætter sig fast på en lille sten med en hæfteskive, og den holder sig oppe i vandet ved hjælp af nogle luftblærer, der sidder to-og-to fire-fem centimeter fra spidsen af tangens blade.

I gamle dage brugte man blæretangen til at helbrede sygdomme i tarme og i mave. Smagen er kraftig jodsmag og temmelig salt.



Rørhinde / søsalat.

Søsalat er en meget almindelig grønalge, der vokser ved de fleste kyster. Den fine grønne søsalat vokser utroligt hurtigt. En kvadratcentimeter alger, vil i løbet af 26 dage vokse til en kvadratmeter - en biomasseforøgelse på 900 gange.

Søsalat har et meget højt proteinindhold og meget lavt fedtindhold i forhold til andre tangarter.

Om virksomheden Læsø Tang

Læsø Tang er en lille virksomhed på Læsø, der høster, forarbejder og sælger spisetang.

Læsø Tang er høstet som frisk tang i havet ud for de rene strande på Læsø.

Herefter er tangen straks rensed, tørret i ovn ved max. 50 grader, håndsorteret og vakuumpakket.

Tang har til alle tider været anvendt til mange forskellige formål - et af formålene har været som fødevarer for både dyr og mennesker.



Det er specielt i Asien, at tangen har bevaret sin status som daglig føde for mennesker.

Af en eller anden grund spises der ikke meget tang i den vestlige verden. Men det er samtidig en kendsgerning, at den vestlige kost indeholder for meget mættet fedtstof og for lidt umættet. Det medfører livsstilssygdomme og andre lidelser. Det kunne ved daglig indtagelse af tang være med til at forebygge.

Tangens sammensætning af forskellige næringsstoffer, herunder de essentielle fler-umættede fedtsyrer, er noget nær ideel kost for mennesker.

Kvaliteten.

En pose Læsø Tang er en lille hilsen fra havet - 100 % frisk natur fra havet omkring Læsø.

Tang fra Læsø har ifølge havbiologerne det rene vand med et højt saltindhold at vokse i.

Indhøstningen af de forskellige tangarter foregår som bifangst ved traditionelt garnfiskeri og ved høstning eller afklipping af de friske skud nær ved kysten.



Den friske tang behandles skånsomt.

Processen, hvor tangen behandles, sikrer renhed, lang holdbarhed, og at alle de gode næringsstoffer er bevaret.

Tangen er tørret og pakket. Intet er tilsat, og alle tangens sunde egenskaber er bevaret og kan gemmes i flere år.

Tang indeholder umamismag (det 5. krydderi) – det vil sige, at tangen "smager behageligt" og forstærker alle andre smagsstoffer i maven.



Læsø Tang, Doktorvejen 16, 9940 Læsø, tlf. 20234911

Rie Toftelund Ladefoged

tl@tofteladen.dk

www.laesoetang.dk