

SPAGHETTI MIT MEERWERT

MARKUS SCHREIBER | PRIMEROFOOD AG | WWW.I SEA PASTA .CH | 15.09.2016 | ETH ZÜRICH

RIEMENTANG IM MEER

vegan

glutenfrei

Bio: wild biologisch (wild organic)

Kaum Fett

**Reich an Ballaststoffen,
Mineralien und Vitaminen**

**Hoher Gehalt an Polyphenolen
(Antioxidantien) und enthalten
Fucoxanthin (neben antioxidative
Wirkung auch antibiotische
Aktivität)**

10% Protein

**Algen hatten den ersten Sex auf
der Erde**

RIEMENTANG BEI EBBE



RIEMENTANG (HIMANTHALIA ELONGATA): VORKOMMEN & ERNTE IN EUROPA

Species harvested and harvesting techniques in Europe

Species	Gathered by hand on shore (drift and attached)	Mechanical harvesting	Diving	Farming (including trials)
<i>Alaria esculenta</i>				
<i>Ascophyllum nodosum</i>				
<i>Asparagopsis armata</i>				
<i>Chondrus crispus</i>				
<i>Codium sp.</i>				
<i>Corallina officinalis</i>				
<i>Dilsea carcosa</i>				
<i>Fucus ssp</i>				
<i>Gelidium comeum</i>				
<i>Gelidium sesquipedale</i>				
<i>Gigartina pistillata</i>				
<i>Gracilaria spp.</i>				
<i>Himantalia elongata</i>				
<i>Laminaria digitata</i>				
<i>Laminaria hyperborea</i>				
<i>Mastocarpus stellatus</i>				
<i>Palmaria palmata</i>				
<i>Porphyra umbilicalis</i>				
<i>Saccharina latissima</i>				
<i>Ulva sp.</i>				
<i>Undaria pinnatifida</i>				

Gathered by hand on shore (drift and attached)

Himantalia elongata



Irland: West Irland

UK: Schottland, West & Nord England & Wales

Frankreich: Bretagne, Normandie

Biskaya: Nord Spanien, Nord Portugal

Faröer

Süd Norwegen

MENSCHEN HABEN SCHON IMMER ALGEN GEGESSEN



Erster Beleg für Nutzung vor 14.000 Jahren in Südamerika; Azteken nutzen Algen in Kuchen/Tortillas



Belege für Algen-nutzung in Asien vor 2.000 Jahren



Algennutzung in Europa belegt spätestens seit dem Mittelalter, z.B. als Laver Bread in Wales

WANN & WIE HABEN SIE ZULETZT ALGEN GEGESSEN?



Sushi Nori



Wakame



In ca. 70% aller
Lebensmittel
sind Algen
enthalten



E 401 – E 405,
E 406, E 407
(Carrageen)



ALGEN ALS „PASTA“?

primerofood
your quality food provider

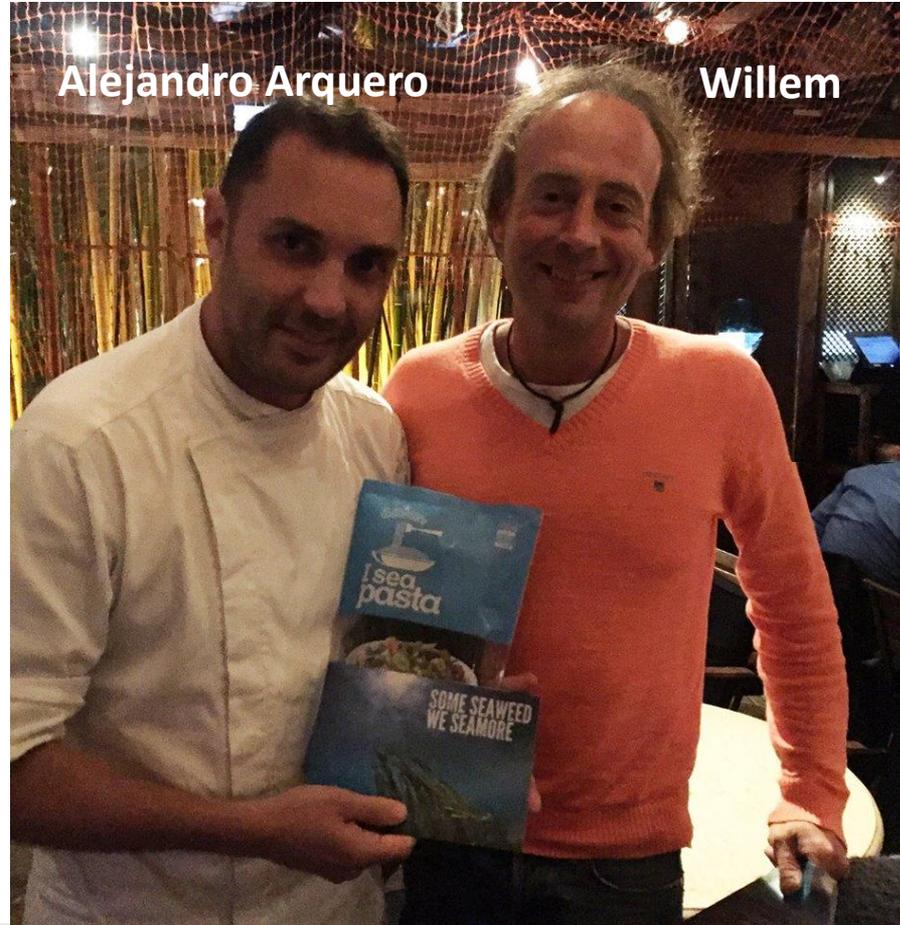


2013:

Willem verwechselt im Bambuddha Restaurant in Ibiza die Algen in einem Salat mit Nudeln und kommt auf eine Idee...

2015:

I sea pasta ist als Produkt geboren...und Willem besucht wieder Alejandro in Ibiza.



Alejandro Arquero

Willem

I SEA PASTA:PREISGEKRÖNTE FOODINNOVATION



Preisgekrönte Foodinnovation: I sea pasta ist nachhaltiger Genuss: bio, vegan, glutenfrei, low carb - kombiniert mit ansprechendem Marketing - und konnte deshalb als Produkt/Marke bereits einige renommierte Food Awards gewinnen



Nährwertangaben

Spaghetti, gekocht ▾

Menge pro 100 Gramm

Kalorien 158

Fettgehalt 0.9 g

Gesättigte Fettsäuren 0.2 g

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren 0.3 g

Einfach ungesättigte Fettsäuren 0.1 g

Transfettsäuren 0 g

Cholesterin 0 mg

Natrium 1 mg

Kalium 44 mg

Kohlenhydrate 31 g

Ballaststoffe 1.8 g

Zucker 0.6 g

Protein 6 g



PASTA VS. I SEA PASTA – KALORIENVERGLEICH

I SEA PASTA: IDEALES LOW CARB PRODUKT (NUR CA. ¼ VON PASTA)



	Spaghetti gekocht			vs.	I sea pasta ungekocht****		
Menge pro Portion*	100 Gramm = 1 Portion				20 Gramm = 1 Portion		
bestehend aus	100% Hartweizengries***				100% Algen (Riementang)		
Nährwertangaben	in Menge	Einheit	in % der empfohlenen Tagesdosis		in Menge	Einheit	in % der empfohlenen Tagesdosis
Kalorien (kcal)	158	kcal	7,9%		35,66	kcal	1,8%
Fettgehalt	0,9	g	1,3%		0,54	g	0,8%
davon gesättigte Fettsäuren	0,2	g	1,0%		0,14	g	0,7%
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,3	g	0,0%		k.A.	g	0,0%
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0,1	g	0,0%		k.A.	g	0,0%
davon Transfettsäuren	0	g	0,0%		k.A.	g	0,0%
Cholesterin	0	mg	0,0%		k.A.	mg	0,0%
Natrium (Salz; I sea pasta: Meersalz) ⁵	1	mg	0,0%		1820	mg	30,3%
Kalium ⁵	44	mg	2,2%		1180	mg	59,0%
Kohlenhydrate	31	g	11,9%		5,7	g	2,2%
davon Zucker	0,6	g	0,7%		0	g	0,0%
Ballaststoffe	1,8	g	k.A.		6,1	g	k.A.
Protein (Eiweiß)	6	g	12,0%		2	g	4,0%
Vitamin A	0	IU	k.A.		k.A.	IU	0,0%
Kalzium	7	mg	0,9%		140	mg	17,5%
Vitamin D	0	mg	k.A.		k.A.	mg	0,0%
Vitamin B12	0	µg	k.A.		k.A.	µg	0,0%
Vitamin C	0	mg	0,0%		13,2	mg	16,5%
Eisen	1,3	mg	9,3%		0,5	mg	3,6%
Vitamin B6	0	mg	k.A.		k.A.	mg	0,0%
Magnesium	18	mg	4,8%		k.A.	mg	0,0%
Jod ⁵	0	µg	0,0%		2920	µg	1946,7%



*1 Portion / Person = ca. 100 g der gekochten Menge; I sea pasta Angaben 20g getrocknete Algen ergeben gekocht 100 g

** Empfohlene Tagesdosis pro Person lt. Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)

*** es gibt bestimmte Nudelsorten, die Eier enthalten. Für den Vergleich werden nur reine Hartweizengries-Nudeln herangezogen.

**** derzeit liegen lediglich Nährwertangaben für I sea pasta im ungekochten Zustand vor, Labormessungen für den gekochten Zustand sind in Vorbereitung. Für die Berechnung wurden daher die gleichen Werte wie im ungekochten angenommen und durch 5 dividiert (100 g getrocknete Algen ergeben ca. 500 g gekochte Algen)

I SEA PASTA – KRITISCHE NÄHRWERTBETRACHTUNG

MASSVOLLER GENUSS GILT FÜR JEDES LEBENSMITTEL



I sea pasta ungekocht****			
Menge pro Portion*	20 Gramm = 1 Portion		
bestehend aus	100% Algen (Riementang)		
Nährwertangaben	in Menge	Einheit	in % der empfohlenen Tagesdosis
Kalorien (kcal)	35,66	kcal	1,8%
Fettgehalt	0,54	g	0,8%
davon gesättigte Fettsäuren	0,14	g	0,7%
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.	g	0,0%
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.	g	0,0%
davon Transfettsäuren	k.A.	g	0,0%
Cholesterin	k.A.	mg	0,0%
Natrium (Salz; I sea pasta: Meersalz) ⁵	1820	mg	30,3%
Kalium ⁵	1180	mg	59,0%
Kohlenhydrate	5,7	g	2,2%
davon Zucker	0	g	0,0%
Ballaststoffe	6,1	g	k.A.
Protein (Eiweiß)	2	g	4,0%
Vitamin A	k.A.	IU	0,0%
Kalzium	140	mg	17,5%
Vitamin D	k.A.	mg	0,0%
Vitamin B12	k.A.	µg	0,0%
Vitamin C	13,2	mg	16,5%
Eisen	0,5	mg	3,6%
Vitamin B6	k.A.	mg	0,0%
Magnesium	k.A.	mg	0,0%
Jod ⁵	2920	µg	1946,7%

⁵ Die Zubereitung von I sea pasta (Kochen, Einweichen / Wässern) reduziert signifikant die Menge an Jod, Natrium und Kalium um 75 - 95% (Quelle: Ullmann, Algen, Kosmos Verlag 2016). Eigene Messungen sind hierzu bei I sea pasta in Vorbereitung.

Unter der Annahme einer Reduktion um 95% reduziert sich die Menge an Jod pro Portion auf ca. 146 Mikrogramm. Der Wert der empfohlenen Tagesdosis pro Portion liegt bei 150 Mikrogramm.



Durch Kochen / Einweichen reduziert sich die Menge an Jod (Natrium, Kalium) pro Portion auf Werte, die der empfohlenen Tagesdosis entsprechen oder deutlich darunter liegen.

Bisher alle rund 300.000 I sea pasta Konsumenten ohne Gesundheitsprobleme.

EU zugelassenes Produkt. Prüfung durch Kantonales Lebensmittellabor ergab keine Beanstandung.

Menschen, die wg. Gesundheitsproblemen speziell auf Natrium oder Jod achten müssen, sollten I sea pasta meiden oder vorsichtig in Maßen geniessen.



WIE I SEA PASTA IN DIE SCHWEIZ KOMMT

WIE I SEA PASTA IN DIE SCHWEIZ KOMMT (1)

ERNTE BEI EBBE U.A. IN WEST IRLAND (BRETAGNE, NORDSPANIEN)



Wild biologisch (wild organic) & nachhaltig: Pro Jahr werden nur 15% des Riementangs per Hand abgeerntet, damit die Algen nachwachsen können und kein Raubbau an der Natur erfolgt. Die Wasserqualität wird regelmässig kontrolliert.

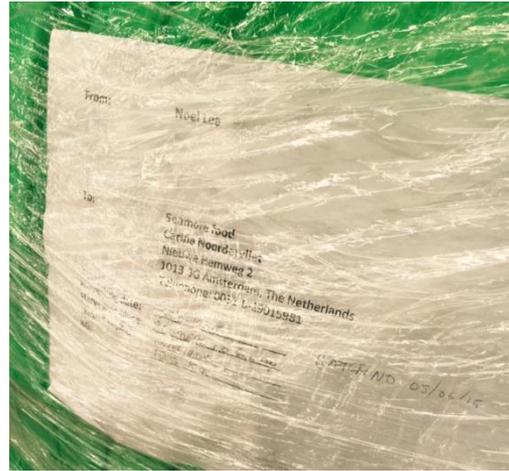
WIE I SEA PASTA IN DIE SCHWEIZ KOMMT (2)

REINIGUNG UND TROCKNUNG VOR ORT



Kontrollierte Reinigung & Trocknung: Die Algen Ernte wird vor Ort sortiert, kontrolliert und gereinigt und danach dann auf Netzsieben getrocknet.

WIE I SEA PASTA IN DIE SCHWEIZ KOMMT (3) VERPACKUNG & TRANSPORT IN DIE NIEDERLANDE



Die getrockneten I sea pasta Algen werden grossvolumig abgepackt und zur Weiterverarbeitung an Seamorefood in den Niederlanden versendet.

WIE I SEA PASTA IN DIE SCHWEIZ KOMMT (4) WEITERVERARBEITUNG, PACKAGING & DISTRIBUTION



Bio-zertifizierte Produktion: Bei Seamorefood werden die I sea pasta Algen – grösstenteils auch in Handarbeit - portioniert, in 100 g Packungen abgefüllt und dann in ganz Europa verteilt – u.a. an primerofood in der Schweiz.

WIE I SEA PASTA IN DIE SCHWEIZ KOMMT (5)

EXKLUSIVE DISTRIBUTION VIA PRIMEROFOOD IN DER SCHWEIZ

primerofood
your quality food provider ●●●



primerofood importiert und vermarktet I sea pasta exklusiv in der Schweiz und verteilt die I sea pasta dann an Gastronomen, Caterer, Händler und Onlineshops in der Schweiz – etwa den eShop und Foodportal Crowdfoods.com.

WIE I SEA PASTA IN DIE SCHWEIZ KOMMT (6)

BEGEISTERTE FANS BEGRÜSSEN I SEA PASTA IN DER SCHWEIZ



Wiebke Heim
@tintifisci

Follow

Algen essen???? Ich?? Aber ja!! Spätestens seit heute Fan und überzeugt. #seapasta #crowdfods #barcampCH @barcampCH @CROWDFOODScom

5:03 PM - 20 Aug 2016

Retweet 1 Like 8



itspurplegreen
@purplegreen183

Follow

Crowdfod.com algenpasta, sehr geil. #bcbs16 #iseapasta

4:43 PM - 16 Apr 2016

Retweet 2 Like 7



Padawach
@padawach

Follow

#bcbs16 #SEAPASTA @MRWOMM @hoomygumb Algensalat hat was :)

4:43 PM - 16 Apr 2016

Retweet 1 Like 5



Elisabeth Giovanoli
@ElisaGiovanoli

Follow

Muss sagen, gekocht und zubereitet echt gut! #seapasta #barcampCH

4:55 PM - 20 Aug 2016

Retweet 1 Like 9

WIE I SEA PASTA IN DIE SCHWEIZ KOMMT (7)

ERSTE WEITERERZÄHLER & BLOGGER LIEBEN I SEA PASTA



I sea pasta mit...



Gastronomen, Foodliebhaber und Blogger probieren variantenreiche Rezepte mit I sea pasta aus und starten Mundpropaganda und Social Buzz in der Schweiz und anderswo.

I SEA PASTA ALLA AMATRICIANA

primerofood
your quality food provider ●●●

ZUBEREITUNG - REZEPTE

WER NEUE ESSGEWOHNHEITEN EINFÜHREN WILL, MUSS SIE AN ALTBEKANNTES ADAPTIEREN

I SEA PASTA ZUBEREITUNG



20 Min. ohne Salz kochen



Getrocknete Algen 1 h marinieren



1 h in kaltem Wasser
einweichen / wässern



I SEA PASTA – VIELFÄLTIGE REZEPTE

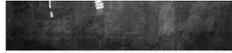
ISEAPASTA.CH | CROWDFOODS.COM | SEAMOREFOOD.COM

primerofood
your quality food provider



Found some #iseapasta salad near the water! #seamorefood #seaweed #seamore #nutrition #lowcalorie #lowcarb #instarecipes #healthyfood #healthylifestyle #zeewierpasta #mealprep #cleaneating #consistency #goals #backtrack #eatcleaninirdity

Posted 15 days ago



Want to know more about #iseapasta? What to prepare? How to cook? Nutrient values? You can ask us anything, just use the contact button in our bio! #seamorefood #seamore #iseapasta #instarecipes #pasta #lowcarb #lowcalorie #seaweed #healthyfood #eatyourselfhappy #happycustomer #question #welisten

Posted 13 days ago



In love with this healthy pasta carbonara #iseapasta from @seamorefood with chicken, tomatoes & mushrooms. #iseapasta #seamore #seamorefood

Begin maart kreeg ik een email van Seamore Seaweed, met de vraag of ik de zeewier tagliatelle wilde uitproberen. Aangezien ik alles lust, leek mij dit een leuke uitdaging. Bij het openen van het pak wist ik niet wat ik ervan kon verwachten, maar gelukkig kreeg ik er een handig boekje met recepten en bereidingswijze ...

Posted 11 days ago



After the publicity in the German Women's Health you can find us in the Dutch online magazine as well!



Recept: zeewier pasta met avocado

Healthy pasta liefhebbers opgelet, dit is waarschijnlijk de meest gezonde pasta die je ooit zult eten! Zeewier pasta? Je hoort het goed! Pasta gemaakt van zeewier. Deze pasta is lekker én ook nog eens gezond. Wist je namelijk dat zeewier meer ijzer bevat dan vlees? En dat je deze pasta wel 2 jaar kunt bewaren?

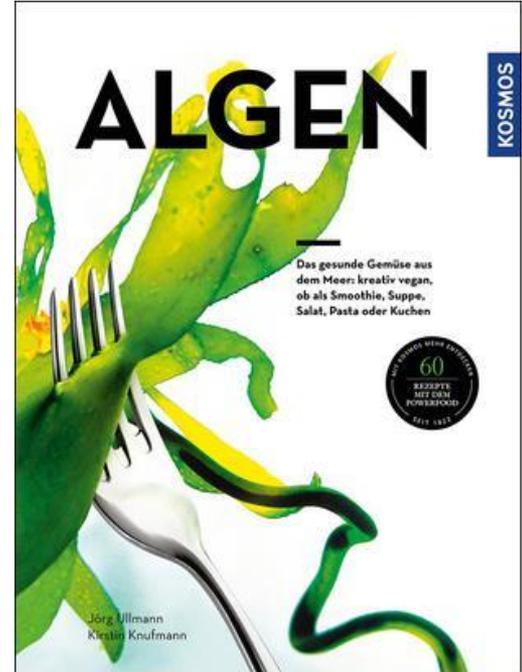
Posted 18 days ago



nourishcookrecipes

Look at this recipe made by @nourishcookrecipes! Perfect #vegan meal with mung beans! #iseapasta #seamorefood #seamore #seaweed #healthyfood #healthyliving #happybelly #eatyourselfhappy #vegan #lowcalorie #lowcarb #instarecipes #healthyfood #healthyrecipes

Posted 17 days ago



Wann probieren Sie I sea pasta aus?

VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT

primerofood
your quality food provider



I sea pasta – nun auch in der Schweiz erhältlich

primerofood AG | Exclusive Swiss Distributor

Hauptstrasse 19a | CH-8273 Triboltingen

Handelsregister des Kantons Thurgau / Schweiz

Firmennummer: CH - 440.3.022.475-3

MWST-Steuer Nummer CH: 729 313

www.primerofood.com

Orders B2B (Retailer & Restaurants) via:

Tel: +41 (0)71 - 670 0 670

Fax: +41 (0)71 - 670 0 677

Mail: office@primerofood.com

