

Cannori

Deliciosas Algas de Galicia

Las algas son las verduras del mar, Agrogalicia las cultiva, recoge y conserva para que, en cualquier momento, todos podamos disfrutar de su sabor y de sus cualidades nutritivas.

1



En la Planta de Cultivo de Algas que el I.E.O. posee en Santander se produce la semilla que luego crecerá en el mar.

2



En la Ría de Muxía-Camariñas la semilla se desarrolla en el mayor parque de cultivo de algas de España, diseñado por el I.E.O. y Agrogalicia, S.A.



4

Una vez hayan alcanzado el crecimiento óptimo las algas son procesadas con esmero para conseguir mantener sus cualidades durante un largo periodo de tiempo.



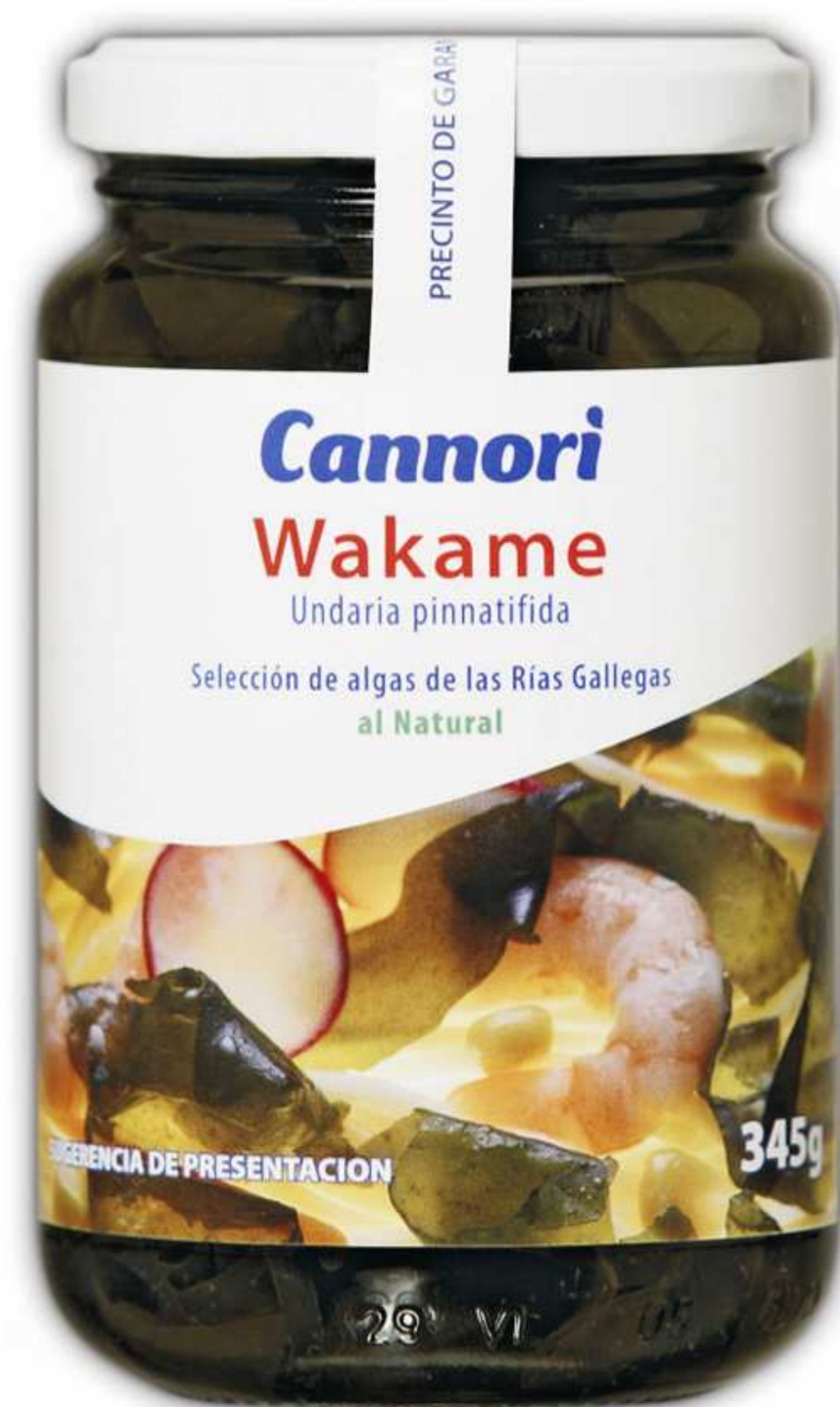
3

Las algas crecen sin intervención humana en unas aguas limpias con las que se consigue un alimento extraordinario, con un alto contenido en fibra, proteínas y sales minerales.



5

El resultado es un producto sano, nutritivo que no engorda y que sabe bien, en una forma que permite una larga conservación y sobre todo un muy fácil uso en la cocina.



6

Un buen alimento con multitud de posibilidades en distintas cocinas.



Recetas: I.E.S. de Hostelería "Carlos Oroza"

www.cannori.com

AGROGALICIA S.A.

Michelena, 1 - 3º - 36002 Pontevedra (Galicia) - Tel. 986 852 163 - Fax 986 857 316 - info@cannori.com