

**SUBLIMEZ**

**VOTRE CUISINE**

**AVEC**

*Capitán  
alga*

le  
**SUPER  
ALIMENT**  
de la Mer



# Capitán alga

Nous sommes des amoureux de la mer.  
Nous faisons partie de ce petit groupe de privilégiés qui avons vécu, grandi et appris à ses côtés.

Proche, riche, inépuisable ... sa générosité et sa pureté ont inspiré nos valeurs et motivé nos engagements.

Pour nous, la mer n'est pas seulement une origine ni un travail. La mer est notre essence et aussi un art de vivre. Nous croyons que quelque chose d'aussi exceptionnel et d'aussi spécial mérite d'être partagé.

Nous avons souhaité recueillir tout ce que la mer a de bon et en faire profiter tout le monde. Partant de cette idée, nous mettons dans vos assiettes un univers d'algues et de délices de la mer et vous offrons des algues sauvages de notre océan Atlantique, issues d'une production écologique certifiée et spécialement adaptée aux besoins de la cuisine professionnelle.



A gourmet dish is presented on a dark, textured metal plate. The dish features a central portion of salmon, a scallop, and sea urchin roe, all garnished with fresh herbs and small orange spheres. The plate's surface has a fine, radial pattern that adds to the visual appeal of the presentation.

## OSEZ FAIRE LA DIFFÉRENCE DANS L'ASSIETTE

L'histoire de Capitán Alga est liée à notre passion pour la restauration et à l'expérimentation de saveurs et de textures nouvelles et exotiques.

Du point de vue organoleptique, les algues offrent une infinité de possibilités. C'est pourquoi beaucoup de cuisiniers, des plus traditionnels aux plus avant-gardistes, les utilisent déjà dans leurs recettes.

N'attendez plus et suivez la tendance du super aliment de la mer. Osez apporter une touche différente à vos plats en jouant avec ses textures, proches de celles de légumes secs, et ses saveurs marines, on ne peut plus atlantiques.

Les algues sont l'ingrédient idéal pour les cuisines et les chefs les plus exigeants et dévoués.

## NOUS AVONS CHOISI DE VOUS OFFRIR UN PRODUIT LOCAL, DURABLE ET DE QUALITÉ

### RÉCOLTE LOCALE, MANUELLE ET ÉCORESPONSABLE

Après un premier contrôle visuel de la qualité dans la mer, nos algues sont prélevées à la main dans les Rías Baixas, une région très appréciée pour leur récolte.

### PROGRAMME DE R-D NOUVEAUX PRODUITS

Forts de notre expérience sur les marchés internationaux, nous sommes devenus des pionniers du lancement de nouveaux produits et formats adaptés aux besoins spécifiques de la filière HORECA.

Et ce, grâce à nos installations dernière génération éco-performantes, fruit d'années de recherche et de développement.

### LABELLISATION BIO DU PLUS HAUT NIVEAU

Nos produits sont labellisés au niveau national et international, ce qui en garantit la qualité et la provenance.

Label qui distingue les produits provenant de cueilleurs et cueilleuses galiciens selon une méthode artisanale.

**pescadeRías**  
¿de onde se non?

Label de l'agriculture écologique galicienne.



Label de l'agriculture biologique européenne.



\* IIIe éd. Prix Économie bleue

POURQUOI

# Capitán alga?

## 1 CRÉATIVITÉ

PARCE QUE NOUS VOULONS VOUS VOIR MARQUER LA DIFFÉRENCE.

Nous vous proposons une vaste gamme d'algues et de produits élaborés à base d'algues. Vous n'aurez plus qu'à laisser aller votre imagination et à concocter des plats incroyables pour vos clients, avec un produit de haute qualité, local, aux multiples usages, riche en saveurs et en nutriments.

## 2 DURABILITÉ

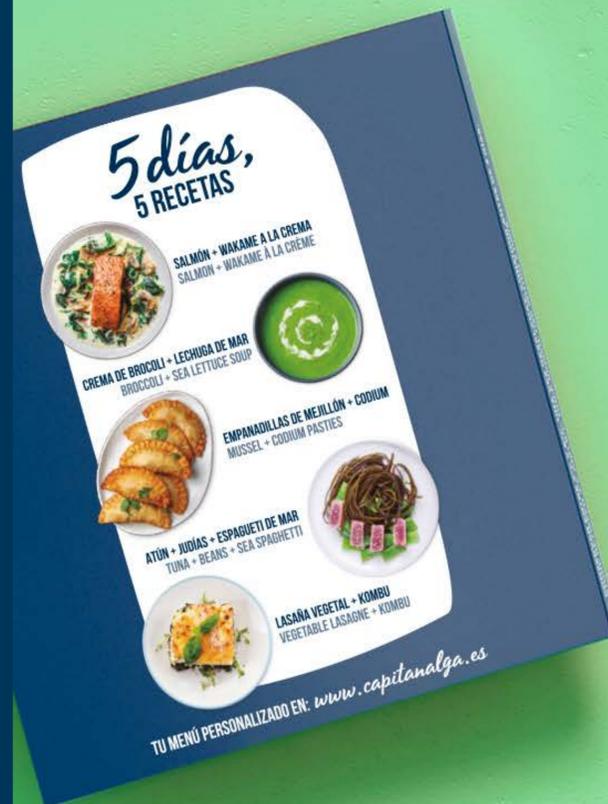
PARCE QUE NOUS VOUS SAVONS DÉVOUÉS.

Nous vous offrons uniquement des produits qui satisfont aux exigences et aux labels nationaux et internationaux les plus élevés, gage de leur qualité et de leur provenance.

## 3 INNOVATION

PARCE QUE NOUS NOUS METTONS DANS VOTRE PEAU.

Et nous vous présentons des produits et des formats particulièrement adaptés aux besoins des professionnels de la cuisine. Nous vous facilitons la tâche, tant du point de vue logistique et de la place que sur le plan pratique.



# NOS ALGUES



## NOS ALGUES BRUNES BIO

# WAKAMÉ

Haute teneur en protéines, sels minéraux et oligoéléments, tels que magnésium, phosphore, potassium, calcium, fer, cuivre, zinc, iode, vitamines A, K, C, B1, B2, B8 et B9.



### GOÛT ÉQUILIBRÉ

Subtilement marin avec une note sucrée.

### TEXTURE TENDRE

Lames charnues et fines. Sensation crémeuse.

### EN CUISINE...

- ✓ Se marie à la perfection avec d'autres légumes.
- ✓ Rehaussera soupes, salades et plats à base de riz.
- ✓ Parfait pour rejoindre la garniture d'une empanada.

# KOMBU

Forte teneur en fibres, phosphore, fer et riche en vitamines A et B12. Faible teneur en matières grasses et sans sucre.



### GOÛT DE LA MER

Légèrement fumé et sucré.

### TEXTURE LÉGÈRE

Charnue et cartilagineuse.

### EN CUISINE...

- ✓ Rehaussera le goût de tous vos plats.
- ✓ Se marie à la perfection avec des légumes.
- ✓ Donne une touche différente aux légumes secs, soupes, salades et plats à base de riz.

# SPAGHETTI DE MER

Haute teneur en protéines, fibres, calcium, fer, phosphore, potassium et riche en vitamines A et C. Faible teneur en matières grasses et sans sucre.



### GOÛT EXHUBÉRANT

Subtilement marin avec une note de fraîcheur.

### TEXTURE FERME

Lames charnues et croustillantes.

### EN CUISINE...

- ✓ Idéale pour les tempuras, poêlées et woks.
- ✓ Rehaussera salades et plats froids.
- ✓ Remplacera à merveille les pâtes.

## NOS ALGUES VERTES BIO

### CODIUM

Forte teneur en protéines, acides gras insaturés, calcium, magnésium, fer et riche en vitamines A, B1 et C. Faible teneur en calories et sans sucre.



#### GOÛT INTENSE

De la mer qui rappelle celui du pouce-pied.

#### TEXTURE LÉGÈRE

Crémeuse et gélatineuse.

#### EN CUISINE...

- ✓ Idéal pour les salades et le salpicón.
- ✓ En accompagnement de plats de poisson et de fruits de mer.
- ✓ Rehaussera béchamels, risottos, paellas, ainsi que la fideua.

### LAITUE DE MER

Haute teneur en protéines, fibres, fer, calcium et riche en vitamines A, B1 et C. Faible teneur en matières grasses et sans sucre.



#### GOÛT DE LA MER

Intense avec une note sucrée.

#### TEXTURE FINE

Légèrement cartilagineuse.

#### EN CUISINE...

- ✓ Idéale pour les salades, veloutés et purées.
- ✓ Assaisonnement pour ragoûts et potages.
- ✓ Remplacera le persil dans les plats de la mer.

## NOS ALGUES ROUGES BIO

### TRUFFE DE MER

Forte teneur en protéines, potassium, calcium et magnésium. Faible teneur en calories.



#### GOÛT UNIQUE

Avec des notes de poivre noir, d'ail et de truffe.

#### TEXTURE

Légèrement cartilagineuse.

#### EN CUISINE...

- ✓ Peut remplacer le sel, le poivre et diverses épices.
- ✓ Parfaite pour assaisonner des plats de viande, de poisson ou à base d'œufs.

### GRACILARIA

Haute teneur en protéines, fibres, calcium, sodium, phosphore, magnésium, fer, potassium et riche en vitamines C. Faible teneur en calories.



#### GOÛT LÉGER

Aux arômes proches du sel de l'Himalaya.

#### TEXTURE CROUSTILLANTE

Charnue et légèrement moelleuse.

#### EN CUISINE...

- ✓ Accompagnement de plats de poisson et de viande.
- ✓ Idéale pour la préparation de desserts et d'infusions.
- ✓ Donnera une touche spéciale aux salades, plats à base de riz, pâtes et œufs brouillés.

## NOS PRODUITS PHARES

### SALADE D'ALGUES

Haute teneur en protéines, fibres, phosphore, fer, calcium, potassium et riche en vitamines A, B12 et C. Faible teneur en matières grasses.



#### GOÛT DE LA MER

Subtilement marin et fumé, avec une note sucrée.

#### TEXTURE ÉQUILIBRÉE

Charnue, crémeuse et cartilagineuse.

#### EN CUISINE...

- ✓ Se marie à la perfection avec d'autres légumes.
- ✓ Parfaite pour rejoindre la garniture d'une empanada.
- ✓ Rehaussera soupes, salades, plats à base de riz et plats froids.

### EAU D'ALGUES



#### 100 % NATUREL

Sans additifs.

Exhausteur du goût de la mer dans les cuissons.

Parfaite pour la préparation de plats à base de riz, poissons au four, ragoûts, pâtes...

### SEL AUX ALGUES



#### 100 % NATUREL

Sans additifs.

Disponibles en cristaux de sel ou fleur de sel alliés à notre laitue de mer bio galicienne.

Parfait pour rehausser viandes, plats à base de riz, poissons, pâtes et salades.

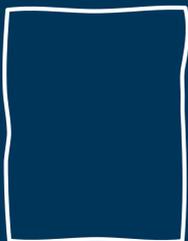
## DÉCOUVREZ NOS FORMATS TOUT SPÉCIALEMENT PENSÉS POUR L'HÔTELLERIE.

### ALGUES FRAÎCHES

Prêtes à l'emploi !



Barquettes de  
100 g et 400 g



Sachets de 1 kg

### ALGUES EN SALAISON

À laver ou faire  
trempier pour retirer  
l'excès de sel.



Barquettes de  
100 g et 400 g



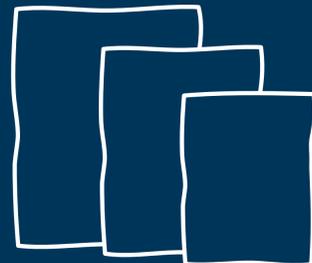
Sachets de 1 kg

### ALGUES DÉS- HYDRATÉES

À réhydrater  
en les plongeant dans  
l'eau environ 5 minutes.



Doypack de  
50 g



Sachets de  
250 g, 500 g et 1 kg

### ALGUES SURGELÉES

Il n'est pas nécessaire  
de les décongeler avant  
de les cuisiner.



Barquettes de  
100 g et 400 g

\* Disponible uniquement  
pour l'algue Codium  
(100 et 400 g) et Spaghetti  
de mer (400 g)

### SEL AUX ALGUES

Prêt à l'emploi.  
Disponible au  
format cristaux ou  
fleur de sel.



Barquettes de  
100 g et 200 g

\* Fleur de sel (200 g) et  
Sel en cristaux (100 g)

### EAU D'ALGUES

Prête à cuisiner.



Bouteilles  
de 1,5 et de 5 l

# NOTRE CALENDRIER DE RÉCOLTE DES ALGUES FRAÎCHES DE SAISON\*

LE RESTE DE L'ANNÉE,  
SAVOUREZ NOS ALGUES EN  
SALAISON, DÉSHYDRATÉES  
ET SURGELÉES !

	JANV.	FÉV.	MARS	AVR.	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DÉC.
<b>WAKAMÉ</b>			✓	✓	✓	✓						
<b>KOMBU</b>			✓	✓	✓	✓						
<b>SPAGHETTI DE MER</b>			✓	✓	✓	✓						
<b>LAITUE DE MER</b>			✓						✓	✓		
<b>CODIUM</b>						✓	✓	✓	✓	✓		
<b>GRACILARIA</b>			✓	✓	✓	✓						
<b>TRUFEE DE MER</b>			✓	✓	✓	✓						

\* Les mois de récolte peuvent varier légèrement puisque nous dépendons de l'écosystème marin.

# Capitán alga

le  
SUPER  
ALIMENT  
de la Mer

**CONTACTEZ-NOUS**

NOTRE EXPERT GASTRONOMIQUE  
vous recommandera les possibilités  
qui s'adapteront le mieux à votre carte  
et au concept de votre restaurant.

[info@capitanalga.es](mailto:info@capitanalga.es)

[www.capitanalga.es](http://www.capitanalga.es)