

Tångbrödsspecialisten

I slutet av 70-talet flyttade Staffan Greby hem till Grebbestad igen, efter några år i Göteborg, för att börja odla musslor. Genom musselodlingen och havsbruket lärde han sig mycket om tång/alger och hur nyttiga de är. Frågan var bara hur man skulle kunna få folk att äta tång? När Staffan i mitten av 80-talet startade Grebys Rökeri och Skaldjurscafé passade han på att ta fram ett recept på Tångbröd. Ett bröd som smakade gott och var nyttigt. Vårt Tångknäcke började vi med redan i slutet av 90-talet men de har då endast sålts lokalt. Nu ser vi att tiden är mogen och många vågar prova något nytt. Det är inte lätt att få folk att äta tång/alger men när de väl vågat smaka så inser de att Tångknäcke är både gott och nyttigt. Framtiden finns i havet.

Tången vi använder är främst Fingertång/ Fingertare *Laminaria digitata*. All tång vi använder är ekologisk och kommer från de renaste vattnen. Den torkas skonsamt och mals sedan till mjöl. Tångmjölet är tillsatt för att brödet skall bli rikt på mineraler, spårämnen, aminosyror och för dess unika smakegenskaper. Tångknäcke har en förmåga att förstärka smakerna av det man äter. Hemligheten är att tången vi använder innehåller stora mängder av det som ger den femte grundsmaken, umami. Det går åt ca 30-40 gr färsk tång till 100 gr Tångknäcke.



www.tangknacke.se

Tångknäcke™ från Grebbestad

Unika knäckebröd, supergoda till ost, soppa, skaldjur eller bara med lite smör på.

Ett nyttigare och godare knäckebröd!

