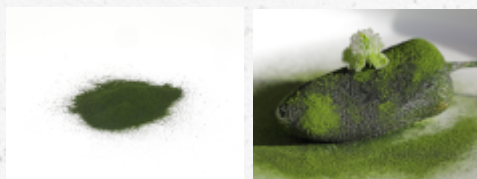




Algae Powder Emerald

Herkunft	Afrika, Asien, Australien, Zentral Europa, Nord Amerika, Nord Europa, Süd Amerika, Süd Europa
Geschmack / Aroma	Umami
Jahreszeit	Frühling, Herbst, Winter, Spargel, Jakobsmuscheln, Ostern, Wild, Hummer, Pilz, Kürbis, Trüffel
Lagerung	12-16 °C, Trocken

Algae Powder Emerald zeichnet sich durch eine intensive, dunkle und erdig moosgrüne Farbe und ein süßes, an Mais erinnerndes, Aroma mit leicht säuerlichem Nachgeschmack aus.



GESCHMACK, UMAMI

Algae Powder Emerald zeichnet sich durch eine intensive, dunkle und erdig moosgrüne Farbe und ein süßes, an Mais erinnerndes, Aroma mit leicht säuerlichem Nachgeschmack aus.

GESCHMACKSFREUNDE

Algae Powder Emerald ist eine Quelle für Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren und vielseitig verwendbar und kombinierbar, von herzhaften Gerichten bis hin zu süßen Desserts.

HERKUNFT

Algen existieren nachweislich seit über zwei Milliarden Jahren auf unserem Globus und sind somit ein wichtiger Bestandteil des Ökosystems der Erde. Die ältesten Zeugnisse für den Verzehr von Algen finden sich bei den Azteken. Die spanischen Eroberer bemerkten, dass die Ureinwohner einen blaugrünen Schlamm aus dem Wasser fischten, den sie in der Sonne trockneten, um ihn dann zu verzehren. Es zeigte sich, dass dieser reich an Chlorophyll (Blattgrün) ist und einen hohen Gehalt an Proteinen (> 60 %), Vitaminen, Spurenelementen und Omega-3-Fettsäuren aufweist.

Dieses Algenpulver enthält Algen der Gattung Chlorella und wurde erstmals 1889 von M. W. Beijerinck in den Kanälen von Delft in den Niederlanden entdeckt. Von dieser Alge existieren mehr als einhundert Arten. Dies ermöglicht die Selektion bestimmter Chlorella-Arten nach ihren aromatischen und optischen Eigenschaften. Algen können als wichtiger und nachhaltiger Ersatz für tierisches Eiweiß genutzt werden. Zudem sollen Algen zur Reinigung des Körpers beitragen, für zusätzliche Energie sorgen und das Immunsystem unterstützen.

VERFUGBARKEIT

Algae Powder Emerald ist ganzjährig erhältlich und kann bei einer Temperatur von 12–16 °C bis zu zwei Jahre gelagert werden.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Bitter, Umami
Kulturen	Alpin, Baltisch, Deutsch, Japanisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Polnisch, Russisch
Verpackung	Can (180g)
Verwendung	Backen, Mischen, Dekorieren, Marinieren, Räuchern, Sous vide
Farben	Grün
Gerichte	Käse, Krebstiere, Fisch, Wild, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Snack, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Mais, Aubergine, Ananas, Kürbis, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Dill, Fenchel, Estragon, Ameisen, Insekten (andere), Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Trüffel, Pilze (andere), Haselnuss, Walnuss, Nüsse, Fasan, Taube, Wachtel, Coquilles, Kreuzkümmel, Salz, Vanille, Avocado, Rote Beete, Blumenkohl, Zwiebel, Pompoen, Couscous, Ei, Kürbiskerne, Reis, Seetang
Synonyme	Algen, essbare Algen, Chlorella, Algae