Algae Powder Gold

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







Algae Powder Gold sticht durch seine einzigartige tiefgelbe, goldähnliche Farbe hervor

GESCHMACK, UMAMI

Algae Powder Gold sticht durch seine einzigartige tiefgelbe, goldähnliche Farbe hervor. Das Pulver der Sorte Gold besitzt ein komplexes Geschmacksprofil, das süß beginnt, langsam zu Umami übergeht und einen süßen und leicht säuerlichen Nachgeschmack hat.

GESCHMACKSFREUNDE

Algae Powder Gold ist eine Quelle für Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren und ist 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. Beijerink 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.

VERFÜGBARKEIT

Algea Powder ist ganzjährig erhältlich und sollte bei einer Temperatur von 12–16 °C gelagert werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf der Unterseite der Verpackung angegeben.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Arabisch, Baltisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Französisch, Italienisch, Japanisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Orientalisch, Persisch, Peruanisch, Türkisch
Verpackung	Can (180g)
Verwendung	Backen, Konfitüre, Dekorieren, Marinieren, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Sous vide
Farben	Gelb
Gerichte	Käse, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Hauptgericht, Pasta, Gebäck, Geflügel, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Käse (andere), Garnelen, Hummer, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Banane, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Ananas, Kürbis, Erdbeere, Fenchel, Hähnchen, Taube, Wachtel, Coquilles, Salz, Vanille, Spargel, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Zwiebel, Couscous, Ei, Reis, Yuzu
Synonyme	Algen, essbare Algen, Chlorella, Algae