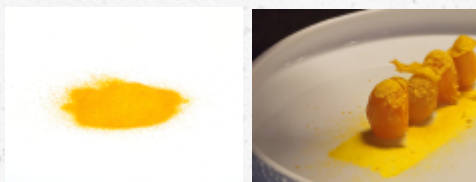




Algae Powder Gold

Origen	África, Asia, Australia, Europa Central, América del Norte, Europa del Norte, América del Sur, Europa del Sur
Sabor / Aroma	Umami
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Vieiras, Pascua, Setas, Calabaza, Fresa, Trufa, Día de San Valentín
Almacenamiento	12-16 °C, Seco



Algae Powder Gold se destaca por su particular color amarillo intenso semejante al oro.

SABOR, UMAMI

Algae Powder Gold se destaca por su particular color amarillo intenso semejante al oro. Algae Powder Gold tiene un perfil de sabor complejo que comienza siendo dulce y evoluciona poco a poco hacia umami con un regusto dulce y ligeramente amargo.

TASTE FRIENDS

Algae Powder Gold es una fuente de Omega 3 y 6 y es adecuado para multitud de aplicaciones y combinaciones, desde platos salados hasta postres dulces.

ORIGEN

Se ha demostrado que las algas ya existían en nuestro planeta hace más de 2 mil millones de años, lo que las convierte en un recurso vital de los ecosistemas de la tierra. A los aztecas debemos la mención más antigua registrada del consumo de algas. Los conquistadores españoles observaron que los indígenas recogían una pulpa verde azulada del agua, que luego secaban al sol para consumirla por su gran aporte de clorofila (hoja verde) y que además contiene una gran cantidad (> 60 %) de proteínas, vitaminas, oligoelementos y ácidos grasos Omega 3.

Esta alga en polvo pertenece al género *Chlorella* y fue descubierta por primera vez en los canales de Delft, Países Bajos por M. W. Beijerinck en 1889. Existen más de un centenar de variedades de esta alga, por lo que es posible seleccionar tipos específicos de *Chlorella* por sus propiedades aromáticas y visuales. Estas algas pueden convertirse en un importante sustituto sostenible para la proteína animal. Se afirma también que las algas ayudan a limpiar el cuerpo, proporcionan energía y ayudan al sistema inmunológico.

DISPONIBILIDAD

Algae Powder Gold está disponible durante todo el año y se puede almacenar hasta dos años a una temperatura de 12–16 °C.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Arabe, Báltico, Chileno, Chino, Criollo, Francés, Italiano, Japonés, Nórdico, Norte Americano, Oriental, Persa, Peruano, Turco
Embalaje	Can (180g)
Uso	Horneando, Confitura, Decoración, Marinar, Masa, Encurtir, Al vacío / Sous vide
Colores	Amarillo
Platos	Queso, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Plato principal, Pasta, Pasteles, Aves, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Otros quesos, Langostinos, Bogavante, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Plátano, Cítricos, Coco, Maíz, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Piña, Calabaza, Fresa, Hinojo, Pollo, Paloma, Codorniz, Vieira, Sal, Vainilla, Espárragos, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Cebolla, Cuscús, Huevo, Arroz, Yuzu
Sinónimos	Algen, essbare Algen, Chlorella, Algae