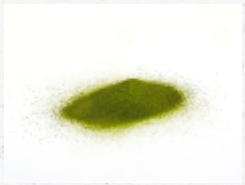
Algae Powder Aventurine

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, Arenque, Bogavante, Mejillones, Ostra, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	12-16 °C, Seco







Algae Powder Aventurine comienza con el familiar sabor umami de las algas para luego dar paso a un regusto ligeramente agridulce.

SABOR, UMAMI

Algae Powder Aventurine comienza con el familiar sabor umami de las algas para luego dar paso a un regusto ligeramente agridulce.

TASTE FRIENDS

Algae Powder Aventurine 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. Beijerink 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 está disponible durante todo el año y debe conservarse a una temperatura de entre 12 y 16 °C. La fecha de caducidad figura en la parte inferior del envase.

ALÉRGENOS

Contiene sulfito

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Amargo, Umami
Culturas	Alpino, Arabe, Báltico, Holandés, Francés, Alemán, Italiano, Japonés, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Turco
Embalaje	Can (180g)
Uso	Decoración, Marinar, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide
Colores	Verde
Platos	Queso, Crustáceos, Postre, Pescado, Plato principal, Pasta, Pasteles, Aves, Snack, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Plátano, Coco, Maíz, Pepino, Lima, Piña, Fresa, Eneldo, Hinojo, Menta, Estragón, Hormigas, Otros insectos, Pistacho, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Sal, Vainilla, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Apio, Brócoli, Coliflor, Cebolla, Cuscús, Huevo, Arroz, Algas marinas
Sinónimos	Algen, essbare Algen, Chlorella, Algae