Algae Powder Gold

Origine	Afrique, Asie, Australie, Europe Centrale, Amérique du Nord, Europe du Nord, Amérique du Sud, Europe du Sud
Goût / Arôme	Umami
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Coquille St Jacques, Pâques, Champignon, Citrouille, Fraise, Truffes, Saint Valentin
Stockage	12-16 °C, Sec







Algae Powder Gold est unique, grâce à sa couleur jaune foncé sans pareille, semblable à de l’or.

GOUT, UMAMI

Algae Powder Gold est unique, grâce à sa couleur jaune foncé sans pareille, semblable à de l’or. Cette poudre gold possède un profil de saveurs complexe ; elle est sucrée au départ avant de doucement devenir umami et se caractérise par un arrière-goût sucré et légèrement acide.

TASTE FRIENDS

Algae Powder Gold est riche en Oméga 3 et 6 et convient à de nombreuses utilisations et combinaisons, allant de savoureux repas à de délicieux desserts.

ORIGINE

Il a été prouvé que les algues sont présentes sur la planète depuis plus de deux milliards d’années, ce qui les rend essentielles à l’écosystème de la planète. Les Aztèques sont le peuple le plus ancien à avoir consommé des algues. Les conquistadors espagnols ont vu les peuples indigènes sortir une bouillie bleu-vert de l’eau, qu’ils laissaient ensuite sécher au soleil avant de la consommer et ainsi profiter de sa source de chlorophylle importante (feuille verte) et de sa teneur élevée (> 60 %) en protéines, vitamines, oligoéléments et acides gras Oméga 3.
Cette poudre d’algues appartient au genre Chlorella et a été découverte pour la première fois dans les canaux de Delft, aux Pays-Bas, par M.W. Beijerink en 1889. Il existe plus d’une centaine de variétés de cette algue, ce qui rend possible la sélection de types spécifiques de Chlorella pour leurs propriétés aromatiques et visuelles. Les algues peuvent être substituées aux protéines animales de manière durable. Les algues sont également connues pour aider à nettoyer le corps, apporter de l’énergie supplémentaire et renforcer le système immunitaire.

DISPONIBILITÉ

La Algae Powder est disponible toute l'année et doit être conservée à une température comprise entre 12 et 16 °C. La date de péremption est indiquée au fond de l'emballage.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Arabe, Baltique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Française, Italienne, Japonaise, Nordique, Nord Américaine, Orientale, Persane, Péruvienne, Turque
Emballage	Can (180g)
Usage	Cuisson, Confiture, Décoration, Mariner, Pâtes, Marinage / Confire, Sous vide
Coleurs	Jaune
Plats	Fromage, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Plat principal, Pâtes, Pâtisserie, Volaille, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Autres fromages, Crevettes, Homard, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Banane, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Ananas, Citrouille, Fraise, Fenouil, Poulet, Pigeon, Caille, Coquilles, Sel, Vanille, Asperges, Carotte, Choufleur, Chicorée, Oignon, Couscous, Oeuf, Riz, Yuzu
Synonymes	Algen, essbare Algen, Chlorella, Algae