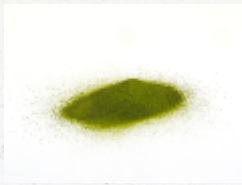
Algae Powder Aventurine

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, Hareng, Homard, Moules, Huître, Fraise, Saint Valentin
Stockage	12-16 °C, Sec







Algae Powder Aventurine commence avec le goût umami typique de l’algue, qui se transforme ensuite en un arrière-goût légèrement sucré et acide.

GOUT, UMAMI

Algae Powder Aventurine commence avec le goût umami typique de l’algue, qui se transforme ensuite en un arrière-goût légèrement sucré et acide.

TASTE FRIENDS

Algae Powder Aventurine 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.

ALLERGÈNES

Contient du sulfite

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Amer, Umami
Cultures	Alpine, Arabe, Baltique, Néerlandaise, Française, Allemande, Italienne, Japonaise, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Persane, Péruvienne, Turque
Emballage	Can (180g)
Usage	Décoration, Mariner, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide
Coleurs	Vert
Plats	Fromage, Crustacés, Dessert, Poisson, Plat principal, Pâtes, Pâtisserie, Volaille, Collation, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Banane, Noix de coco, Maïs, Concombre, Citron vert, Ananas, Fraise, Aneth, Fenouil, Menthe, Estragon, Fourmis, Autres insectes, Pistache, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Sel, Vanille, Artichauts, Asperges, Avocat, Céleri Branche, Brocoli, Choufleur, Oignon, Couscous, Oeuf, Riz, Algue
Synonymes	Algen, essbare Algen, Chlorella, Algae