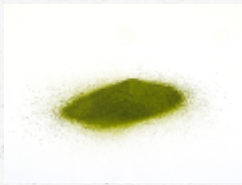
Algae Powder Aventurine

Origine	Africa, Asia, Australia, Europa Centrale, Nord America, Nord Europa, Sud America, Europa Meridionale
Sapore / Aroma	Umami
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Capesante, Pasqua, Aringa, Aragosta, Cozza, Ostrica, Fragola, San Valentino
Conservazione	12-16 °C, Asciutto







Algae Powder Aventurine ha il sapore umami tipico delle alghe, che si trasforma in un retrogusto leggermente agrodolce.

SAPORE, UMAMI

Algae Powder Aventurine ha il sapore umami tipico delle alghe, che si trasforma in un retrogusto leggermente agrodolce.

TASTE FRIENDS

Algae Powder Aventurine ricca di Omega 3 e 6, è adatta a svariati usi e abbinamenti, dalle pietanze salate ai dolci.

ORIGINE

È dimostrato che le alghe esistono sul nostro pianeta da oltre due miliardi di anni, fatto che le rende una risorsa fondamentale negli ecosistemi terrestri. Gli Aztechi detengono il più antico record registrato di consumo di alghe. I conquistadores spagnoli avevano notato che le popolazioni indigene pescavano una poltiglia blu-verde dall'acqua che poi lasciavano seccare al sole e consumavano come fonte significativa di clorofilla (il pigmento verde delle foglie) per il suo alto contenuto (> 60%) di proteine, vitamine, oligoelementi e acidi grassi Omega 3.
La polvere di alghe del genere Chlorella fu scoperta nei canali di Delft, Paesi Bassi, da M.W. Beijerink nel 1889. Esistono più di cento varietà di quest'alga, per cui è possibile selezionare tipi specifici di Chlorella a seconda delle loro proprietà aromatiche e dell'aspetto. Le alghe possono diventare un sostituto importante e sostenibile delle proteine animali. Sono anche ritenute utili nel depurare l'organismo, fornire ulteriore energia e rafforzare il sistema immunitario.

DISPONIBILITA

Algae Powder è disponibile tutto l'anno e va conservato a una temperatura compresa tra 12 e 16 °C. La data di scadenza è indicata sul fondo della confezione.

ALLERGICHE

Contiene solfiti

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Amaro, Umami
Culture	Alpina, Araba, Baltica, Olandese, Francese, Tedesca, Italiana, Giapponese, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Persiana, Peruviana, Turca
Imballaggio	Can (180g)
Uso	Decorazione, Marinare, In salamoia, Affumicare, Sous vide
Colori	Verde
Piatti	Formaggio, Crostacei, Dessert, Pesce, Portata principale, Pasta, Pasticceria, Pollame, Spuntino, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Banana, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Lime, Ananas, Fragola, Aneto, Finocchio, Menta, Dragoncello, Formiche, Altri insetti, Pistacchio, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Sale, Vaniglia, Carciofi, Asparago, Avocado, Sedano bianco, Broccoli, Cavolfiore, Cipolla, Couscous, Uovo, Riso, Alga marina
Sinonimi	Algen, essbare Algen, Algi, Chlorella, Algae, Alghe