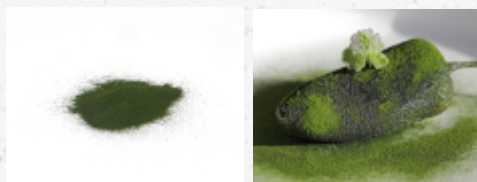




Algae Powder Emerald

Herkomst	Afrika, Azië, Australië, Centraal Europa, Noord Amerika, Noord Europa, Zuid Amerika, Zuid Europa
Smaak / Aroma	Umami
Seizoen(en)	Lente, Herfst, Winter, Asperge, Coquille St Jacques, Pasen, Wild, Kreeft, Paddestoel, Pompoen, Truffel
Bewaring	12-16 °C, Droog

Algae Powder Emerald valt op met een intense, donkere en aardse mosgroene kleur en zijn suikermätsachtige smaak met lichtzure nasmaak.



SMAAK, UMAMI

Algae Powder Emerald valt op met een intense, donkere en aardse mosgroene kleur en zijn suikermätsachtige smaak met lichtzure nasmaak.

SMAAKVRIENDEN

De poeder is een bron van Omega 3 en 6 en is geschikt voor een veelheid aan toepassingen en combinaties, van hartige gerechten tot zoete desserts.

OORSPRONG

Het is bewezen dat algen al meer dan 2 miljard jaar op onze aardbol voorkomen, waardoor het een vitaal bezit is van de ecosystemen op aarde. De Azteken hebben de oudste geregistreerde ontmoeting met algenconsumptie. Spaanse verkenner ontdekten dat de inheemse bevolking een blauwgroene brij uit het water viste, die ze in de zon droogden om te worden geconsumeerd vanwege hun krachtige bron van chlorofyl (bladgroen) en een hoog gehalte (> 60%) aan eiwitten, vitamines, mineralen en omega 3-vetzuren.

Deze algenpoeder is van de Chlorella-familie en werd voor het eerst ontdekt in de grachten van Delft (Nederland) door M.W. Beijerinck in 1889. Er zijn meer dan honderd variëteiten van deze alg, waardoor het mogelijk is om specifieke soorten Chlorella te selecteren vanwege hun aromatische en visuele eigenschappen. Algen kunnen een belangrijke en duurzame vervanger worden van dierlijke eiwitten. Algen zouden ook helpen het lichaam te reinigen, extra energie te geven en het immuunsysteem te ondersteunen.

BESCHIKBAARHEID

Algae Powder Emerald is jaarrond verkrijgbaar en kan tot twee jaar bewaard worden bij een temperatuur van 12–16°C.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Bitter, Umami
Culturen	Alpine, Baltisch, Duits, Japans, Nordic, Noord Amerikaans, Pools, Russisch
Verpakking	Can (180g)
Techniek	Bakken, Blending / Mengen, Decoratie, Marineren, Roken, Sous vide
Kleuren	Groen
Gerechten	Kaas, Schaaldieren, Vis, Wild, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Gevogelte, Snack, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Maïs, Aubergine, Ananas, Pompoen, Hert, Konijn, Wild (andere), Dille, Venkel, Dragon, Mieren, Insecten (andere), Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Truffel, Paddenstoelen (andere), Hazelnoot, Walnoot, Noten, Fazant, Duif, Kwartel, Coquilles, Komijn, Zout, Vanille, Avocado, Rode biet, Bloemkool, Ui, Muskaatpompoen, Couscous, Ei, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier
Synoniemen	Algen, essbare Algen, Chlorella, Algae