



Algae Powder Aventurine

Pochodzenie	Afryka, Azja, Australia, Europa ?rodkowa, Ameryka Pó?nocna, Europa Pó?nocna, Ameryka Po?udniowa, Europa Po?udniowa
Smak/Aromat	Umami
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesie?, Zima, Szparagi, Przegrzebki (ma ??e ?w. Jakuba), Wielkanoc, ?led?, Homar, Ma??e, Ostrygi, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	12-16° C, Suchy

Profil smakowy produktu Algae Powder Aventurine opiera si? na popularnym smaku umami, nast?pnie przechodzi w lekko s?odko-kwa?ny posmak.

SMAK, UMAMI

Algae Powder Aventurine opiera si? na popularnym smaku umami, nast?pnie przechodzi w lekko s?odko-kwa?ny posmak.

TASTE FRIENDS

Algae Powder Aventurine jest ?ród?em kwasów Omega 3 i 6. Mo?e by? wykorzystany zarówno jako dodatek do da? wytrawnych, jak i do deserów.



POCHODZENIE

Wiemy, że glony istnieją na naszej planecie od ponad 2 miliardów lat. W tym czasie stały się niezwykle ważną częścią ziemskich ekosystemów. Według naszej wiedzy, to Aztekowie jako pierwsi odkryli odżywczy potencjał glonów. Hiszpańscy konkwistadorzy zaobserwowali, że rdzenni mieszkańcy wyławiają z wody niebiesko-zielone papki, które suszą na słońcu, a następnie spożywają. Glony stanowią doskonałe źródło chlorofilu (odpowiadającego za zielony kolor liści) oraz charakteryzują się wysoką zawartością (>60%) białek, witamin, pierwiastków śladowych i kwasów tłuszczowych Omega 3.

Proszek został otrzymany z jednego z glonów należących do gatunku Chlorella, odkrytych po raz pierwszy w kanałach niderlandzkiego miasta Delft przez M.W. Beijerinck w 1889 roku. Istnieje ponad sto odmian tego glonu, co umożliwia ich precyzyjny dobór ze względu na ich aromat oraz wygląd. Glony mogą stać się ważnym i zrównoważonym zamiennikiem białka zwierzęcego. Mówi się również, że pomagają w oczyszczaniu organizmu, dostarczają dodatkowej energii i wspomagają działanie układu odpornościowego.

DOSTĘPNOŚĆ

Algae Powder Aventurine jest dostępny przez cały rok i może być przechowywany do dwóch lat w temperaturze 12-16°C.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Gorzki, Umami
Kultury	Alpejska, Arabska, Bałtycka, Holenderska, Francuska, Niemiecka, Włoska, Japońska, Śródziemnomorska, Nordycka, Północno Amerykańska, Perska, Peruwianka, Turcka
Opakowanie	Can (180g)
Stosowanie	Dekoracja, Marynowanie, Marynowanie, Paliż, Sous vide
Kolor	Zielony
Naczynia	Ser, Skorupiaki, Desery, Ryba, Danie główne, Makaron, Cukiernictwo, Drób, Przekąska, Przystawki, Sushi, Dania wegetariańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Węgorz, Łabnica, Łosoś, Ryby (ślonowodne), Ryby (słodkowodne), Skorupiaki, Banan, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Limonka, Ananas, Truskawka, Koper, Koper włoski, Mięta, Bylica draganek (estragon), Mrówki, Owady (inne), Pistacja, Kurczak, Kaczka, Gęś, Bałant, Gołąb, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (małże w. Jakuba), Ostryga, Kałamarnica, Sól, Wanilia, Karczochy, Szparag, Awokado, Seler, Brokuły, Kalafior, Cebula, Kuskus, Jajko, Ryż, Wodorosty

