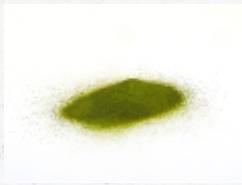
Algae Powder Aventurine

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, ?e glony istniej? na naszej planecie od ponad 2 miliardów lat. W tym czasie sta ?y si? niezwykle wa?n? cz??ci? ziemskich ekosystemów. Wed?ug naszej wiedzy, to Aztekowie jako pierwsi odkryli od?ywczy potencja? glonów. Hiszpa?scy konkwistadorzy zaobserwowali, ?e rdzenni mieszka?cy wy?awiaj? z wody niebiesko-zielon? papk?, któr? susz? na s?o?cu, a nast?pnie spo?ywaj?. Glony stanowi? doskona?e ?ród?o chlorofilu (odpowiadaj?cego za zielony kolor li?ci) oraz charakteryzuj? si? wysok? zawarto?ci? (>60%) bia?ek, witamin, pierwiastków ? ladowych i kwasów t?uszczowych Omega 3.
Proszek zosta? otrzymany z jednego z glonów nale??cych do gatunku Chlorella, odkrytych po raz pierwszy w kana?ach niderlandzkiego miasta Delft przez M.W. Beijerinka w 1889 roku. Istnieje ponad sto odmian tego glonu, co umo?liwia ich precyzyjny dobór ze wzgl?du na ich aromat oraz wygl?d. Glony mog? sta? si? wa?nym i zrównowa?onym zamiennikiem bia?ka zwierz?cego. Mówi si? równie?, ?e pomagaj? w oczyszczaniu organizmu, dostarczaj? dodatkowej energii i wspomagaj? dzia?anie uk ?adu odporno?ciowego.

DOST?PO??

Algae Powder jest dost?pny przez ca?y rok i nale?y go przechowywa? w temperaturze 12–16°C. Termin przydatno?ci do spo?ycia jest podany na spodzie opakowania.

ALERGENY

Zawiera siarczyn

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony, Gorzki, Umami
Kultury	Alpejska, Arabska, Ba?tycka, Holenderska, Francuska, Niemiecka, W?oska, Japo?ska, ?ródziemnomorska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Perska, Peruwia?ska, Turecka
Opakowanie	Can (180g)
Stosowanie	Dekoracja, Marynowanie, Marynowanie, Pali?, Sous vide
Kolor	Zielony
Naczynia	Ser, Skorupiaki, Desery, Ryba, Danie g?ówne, Makaron, Cukiernictwo, Drób, Przek?ska, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa

Przyjazne smaki	Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Banan, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Limonka, Ananas, Truskawka, Koper, Koper w?oski, Mi?ta, Bylica draganek (estragon), Mrówki, Owady (inne), Pistacja, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Sól, Wanilia, Karczochy, Szparag, Awokado, Seler, Broku?y, Kalafior, Cebula, Kuskus, Jajko, Ry?, Wodorosty
Synonimy	Algen, essbare Algen, Chlorella, Algae