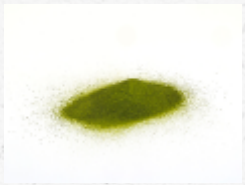
Algae Powder Aventurine

Origem	África, Ásia, Austrália, Europa Central, América do Norte, Europa do Norte, América do Sul, Europa do Sul
Sabor / Aroma	Umami
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Vieira, Páscoa, Arenque, Lagosta, Mexilhão, Ostra, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	12-16 °C, Seco







Algae Powder Aventurine tem um início com o típico sabor a algas umami que evolui para um final levemente doce e amargo.

SAPORE, UMAMI

Algae Powder Aventurine tem um início com o típico sabor a algas umami que evolui para um final levemente doce e amargo.

TASTE FRIENDS

Algae Powder Aventurine é uma fonte de Ómega-3 e 6 e adequado para várias aplicações e combinações, desde pratos saborosos a sobremesas doces.

ORIGEM

As algas existem comprovadamente há mais de 2 mil milhões de anos no planeta, sendo um ativo vital para o ecossistema da Terra. Os Astecas possuem o mais antigo registo encontrado sobre o consumo de algas. Os conquistadores espanhóis encontraram o povo indígena a pescar um lodo verde-azulado que secavam ao Sol para ser consumido pela sua poderosa fonte de clorofila (folha verde) e elevado conteúdo (>60%) de proteínas, vitaminas, oligoelementos e ácidos gordos com Ómega-3.
Este pó é feito de algas Chlorella que foram descobertas pela primeira vez nos canais de Delft, Países Baixos por M.W. Beijerink em 1889. Existem mais de cem variedades desta alga, tornando possível a seleção de tipos específicos de Chlorella pelas suas propriedades aromáticas e visuais. As algas podem tornar-se num substituto importante e sustentável da proteína animal. Diz-se também que as algas ajudam a purificar o corpo, fornecem energia adicional e fortalecem o sistema imunitário.

DISPONIBILIDADE

O Algae Powder está disponível durante todo o ano e deve ser conservado a uma temperatura de 12–16 °C. O prazo de validade está indicado na parte inferior da embalagem.

ALÉRGENOS

Contém sulfito

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Amargo, Umami
Culturas	Alpino, Árabe, Báltico, Holandês, Francês, Alemão, Italiano, Japonês, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Turco
Embalagem	Can (180g)
Uso	Decoração, Marinar, Conservas, Fumado, Sous vide
Cores	Verde
Pratos	Queijo, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Prato principal, Massa, Pastelaria, Aves, Snack, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Mozarela, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Banana, Coco, Milho, Pepino, Lima, Abacaxi, Morango, Aneto, Funcho, Hortelã, Estragão, Formigas, Outros insetos, Pistáchio, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Sal, Baunilha, Alcachofras, Espargos, Abacate, Aipo, Brócolos, Couve-flor, Cebola, Cuscuz, Ovo, Arroz, Algas marinhas
Sinônimos	Algen, essbare Algen, Chlorella, Algae