



## 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. Beijerinck 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 Aventurine está disponível durante todo o ano e pode ser guardado durante até dois anos a uma temperatura entre 12–16 °C.

## 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |