



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Algae Powder

<b>Smaak</b>	Umami
<b>Gebruik</b>	In de Aziatische keuken, fusion in combinatie met groene thee, in dashi, brood, macarons, bouillons, dressings, sauzen en bij vis
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot 2 jaar

### Smaak en toepassing

Algae Powder is bijzonder geschikt om aan diverse gerechten kleur en smaak toe te voegen. Afhankelijk van het hoofdingrediënt, voegt ze een ziltige subtiele vissmaak toe. Maar in combinatie met witte chocolade juist een zoetig accent. De typisch groene kleur en het mond gevoel maakt het 100% Algen product een unieke aanwinst in de keuken.

### Oorsprong

Deze Algae Powder is een zeer krachtige bron van chlorophyl (bladgroen) en bevatten een hoog gehalte (>60%) aan eiwitten, vitamines, spoorelementen en Omega 3 vetzuren. Algen kunnen een belangrijke en duurzame vervanger worden van dierlijk eiwit. Ook wordt beweerd dat algen helpen om het lichaam te reinigen, extra energie leveren en het immuunsysteem ondersteunen.



Algae Powder (Umami)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

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



Inhoud: 6 blikken (180 g) per doos



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monstereiland

Nederland

Tel. : +31 (0)174 24 28 19

Fax : +31 (0)174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com