



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Algae Powder

Sapore	Umami
Utilizzo	Nella cucina asiatica, fusion in combinazione con tè verde, in dashi, pane, macarons, brodi, condimenti, salse e con pesce
Disponibilità	Tutto l'anno
Conservazione	Fino a 2 anni

Sapore ed utilizzo

La polvere di alghe è particolarmente adatta per aggiungere colore e sapore a vari piatti. A seconda dell'ingrediente principale, aggiunge un sottile sapore di pesce salato. Ma in combinazione con il cioccolato bianco un accento dolce. Il tipico colore verde e la sensazione in bocca rendono il prodotto 100% alghe una risorsa unica in cucina.

Origini

Queste alghe sono una fonte molto potente di clorofilla (foglia verde) e contengono un alto contenuto (> 60%) di proteine, vitamine, oligoelementi e acidi grassi Omega 3. Le alghe possono diventare un sostituto importante e sostenibile delle proteine animali. Si dice anche che le alghe aiutano a purificare il corpo, forniscono energia extra e supportano il sistema immunitario.



Algae Powder (Umami)

Disponibilità e conservazione

La polvere di Algae è disponibile tutto l'anno e può essere conservata fino a due anni a una temperatura di 12–16°C.



Confezione: 6 lattine (180 g) per scatola



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Paesi Bassi

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com