



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Algae Flakes

Smaak

Umami

Gebruik

In de Aziatische keuken, in salades, bij vis, schaal- en schelpdieren, in sauzen, rijstgerechten als sushi, risotto en zelfs bij desserts

Beschikbaarheid

Jaarrond

Houdbaarheid

Tot 2 jaar

Smaak en toepassing

Algae Flakes zijn bijzonder geschikt om aan diverse gerechten kleur en smaak toe te voegen. Afhankelijk van het hoofdingrediënt, voegen 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 100% Algen vlokken een unieke aanwinst in de keuken.

Oorsprong

Deze *Algae Flakes* zijn 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 Flakes (Umami)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Algae Flakes zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot twee jaar bewaard worden bij een temperatuur van 12–16°C.



Inhoud: 6 blikken (50 g) per doos



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Nederland

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

Fax : +31 (0)174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com