



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Algae Flakes

**Sapore**

Umami

**Utilizzo**

Nella cucina asiatica, nelle insalate, con pesce, crostacei e molluschi, nelle salse, nei piatti di riso come sushi, risotti e anche nei dolci

**Disponibilita'**

Tutto l'anno

**Conservazione**

Fino a 2 anni

**Sapore ed utilizzo**

I fiocchi di alghe sono particolarmente adatti per aggiungere colore e sapore a vari piatti. A seconda dell'ingrediente principale, aggiungono 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 i fiocchi di alghe al 100% 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 Flakes (Umami)

**Disponibilita' e conservazione**

I fiocchi di alghe sono disponibili tutto l'anno e possono essere conservati fino a due anni a una temperatura compresa tra 12-16°C.



Confezione: 6 lattine (50 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