



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Algae Powder Emerald

Geschmack	Umami
Passt zu	Vielseitig verwendbar und kombinierbar, von herzhaften Gerichten bis hin zu süßen Desserts.
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu zwei Jahre



Geschmack und Anwendung

Algae Powder Emerald zeichnet sich durch eine intensive, dunkle und erdig moosgrüne Farbe und ein süßes, an Mais erinnerndes, Aroma mit leicht säuerlichem Nachgeschmack aus. Das Pulver ist eine Quelle für Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren und vielseitig verwendbar und kombinierbar, von herzhaften Gerichten bis hin zu süßen Desserts.

Herkunft

Algen existieren nachweislich seit über zwei Milliarden Jahren auf unserem Globus und sind somit ein wichtiger Bestandteil des Ökosystems der Erde. Die ältesten Zeugnisse für den Verzehr von Algen finden sich bei den Azteken. Die spanischen Eroberer bemerkten, dass die Ureinwohner einen blaugrünen Schlamm aus dem Wasser fischten, den sie in der Sonne trockneten, um ihn dann zu verzehren. Es zeigte sich, dass dieser reich an Chlorophyll (Blattgrün) ist und einen hohen Gehalt an Proteinen (> 60 %), Vitaminen, Spurenelementen und Omega-3-Fettsäuren aufweist.

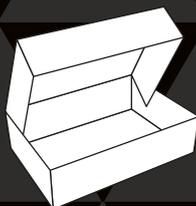
Dieses Algenpulver enthält Algen der Gattung *Chlorella* und wurde erstmals 1889 von M. W. Beijerinck in den Kanälen von Delft in den Niederlanden entdeckt. Von dieser Alge

Algae Powder Emerald (Chlorella Vulgaris)

existieren mehr als einhundert Arten. Dies ermöglicht die Selektion bestimmter *Chlorella*-Arten nach ihren aromatischen und optischen Eigenschaften. Algen können als wichtiger und nachhaltiger Ersatz für tierisches Eiweiß genutzt werden. Zudem sollen Algen zur Reinigung des Körpers beitragen, für zusätzliche Energie sorgen und das Immunsystem unterstützen.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Algae Powder Emerald ist ganzjährig erhältlich und kann bei einer Temperatur von 12–16 °C bis zu zwei Jahre gelagert werden.



3	6
2	5
1	4

Verpackung: 6 Dosen (180 g)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1
2681 MB Monster
Niederlande
Tel: +31 174 24 28 19
Fax: +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com