



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

## Algae Powder Gold

<b>Sabor</b>	Umami
<b>Uso</b>	Adecuado para una multitud de aplicaciones y combinaciones, desde platos salados hasta postres dulces.
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta dos años

### Sabor y aplicaciones

*Algae Powder Gold* se destaca por su particular color amarillo intenso semejante al oro. Este polvo dorado tiene un perfil de sabor complejo que comienza siendo dulce y evoluciona poco a poco hacia umami con un regusto dulce y ligeramente amargo. Este polvo es una fuente de Omega 3 y Omega 6 y es adecuado para multitud de aplicaciones y combinaciones, desde platos salados hasta postres dulces.

### Origen

Se ha demostrado que las algas ya existían en nuestro planeta hace más de 2 mil millones de años, lo que las convierte en un recurso vital de los ecosistemas de la tierra. A los aztecas debemos la mención más antigua registrada del consumo de algas. Los conquistadores españoles observaron que los indígenas recogían una pulpa verde azulada del agua, que luego secaban al sol para consumirla por su gran aporte de clorofila (hoja verde) y que además contiene una gran cantidad (> 60 %) de proteínas, vitaminas, oligoelementos y ácidos grasos Omega 3.

Esta alga en polvo pertenece al género *Chlorella* y fue descubierta por primera vez en los canales de Delft, Países

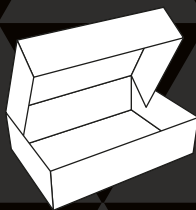


### *Algae Powder Gold (Chlorella Vulgaris)*

Bajos por M. W. Beijerinck en 1889. Existen más de un centenar de variedades de esta alga, por lo que es posible seleccionar tipos específicos de *Chlorella* por sus propiedades aromáticas y visuales. Estas algas pueden convertirse en un importante sustituto sostenible para la proteína animal. Se afirma también que las algas ayudan a limpiar el cuerpo, proporcionan energía y ayudan al sistema inmunológico.

### Disponibilidad y duración

*Algae Powder Gold* está disponible durante todo el año y se puede almacenar hasta dos años a una temperatura de 12–16 °C



1	2	3	6
4	5		

Contenido: 6 lata (180 g)

### Koppert Cress B.V.

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