



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Algae Powder Emerald

Goût

Umami

Utilisation

Convient à de nombreuses utilisations et combinaisons, allant de savoureux repas à de délicieux desserts.

Disponibilité

Toute l'année

Conservation

Jusqu'à deux ans



Goût et utilisation

Algae Powder Emerald est unique grâce à sa couleur intense, sombre et vert mousse, ainsi que son délicieux goût de maïs accompagné de touches légèrement acides. Cette poudre est riche en Oméga 3 et Oméga 6 et convient à de nombreuses utilisations et combinaisons, allant de savoureux repas à de délicieux desserts.

Origine

Il a été prouvé que les algues sont présentes sur la planète depuis plus de deux milliards d'années, ce qui les rend essentielles à l'écosystème de la planète. Les Aztèques sont le peuple le plus ancien à avoir consommé des algues. Les conquistadors espagnols ont vu les peuples indigènes sortir une bouillie bleu-vert de l'eau, qu'ils laissaient ensuite sécher au soleil avant de la consommer et ainsi profiter de sa source de chlorophylle importante (feuille verte) et de sa teneur élevée (> 60 %) en protéines, vitamines, oligoéléments et acides gras Oméga 3.

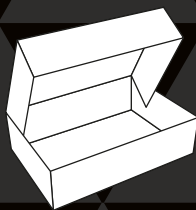
Cette poudre d'algues appartient au genre *Chlorella* et a été découverte pour la première fois dans les canaux de Delft, aux Pays-Bas, par M.W. Beijerinck en 1889. Il existe

Algae Powder Emerald (Chlorella Vulgaris)

plus d'une centaine de variétés de cette algue, ce qui rend possible la sélection de types spécifiques de *Chlorella* pour leurs propriétés aromatiques et visuelles. Les algues peuvent être substituées aux protéines animales de manière durable. Les algues sont également connues pour aider à nettoyer le corps, apporter de l'énergie supplémentaire et renforcer le système immunitaire.

Disponibilité et conservation

Algae Powder Emerald est disponible toute l'année et peut être conservée pendant deux ans à une température comprise entre 12-16°C.



1	2	3	6
4	5		

Contenu: 6 boîtes (180 g)

Koppert Cress B.V.

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