



**KOPPERT CRESS**  
*Architecture Aromatique*

## *Algae Powder Gold*

<b>Goût</b>	Umami
<b>Utilisation</b>	Convient à de nombreuses utilisations et combinaisons, allant de savoureux repas à de délicieux desserts.
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à deux ans

### Goût et utilisation

*Algae Powder Gold* est unique, grâce à sa couleur jaune foncé sans pareille, semblable à de l'or. Cette poudre Gold possède un profil de saveurs complexe ; elle est sucrée au départ avant de doucement devenir umami et se caractérise par un arrière-goût sucré et légèrement acide. 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.

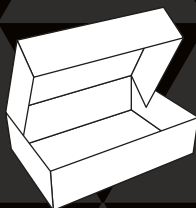


### *Algae Powder Gold (Chlorella Vulgaris)*

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 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 Gold* 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