



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Algae Powder Aventurine

Sapore	Umami
Utilizzo	Adatte a svariati usi e abbinamenti, dalle pietanze salate ai dolci.
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Fino a due anni

Sapore ed utilizzo

Algae Powder Aventurine ha il sapore umami tipico delle alghe, che si trasforma in un retrogusto leggermente agrodolce. Ricca di Omega 3 e Omega 6, è adatta a svariati usi e abbinamenti, dalle pietanze salate ai dolci.

Origini

È dimostrato che le alghe esistono sul nostro pianeta da oltre due miliardi di anni, fatto che le rende una risorsa fondamentale negli ecosistemi terrestri. Gli Aztechi detengono il più antico record registrato di consumo di alghe. I conquistadores spagnoli avevano notato che le popolazioni indigene pescavano una poltiglia blu-verde dall'acqua che poi lasciavano seccare al sole e consumavano come fonte significativa di clorofilla (il pigmento verde delle foglie) per il suo alto contenuto (> 60%) di proteine, vitamine, oligoelementi e acidi grassi Omega 3.

La polvere di alghe del genere *Chlorella* fu scoperta nei canali di Delft, Paesi Bassi, da M.W. Beijerinck nel 1889. Esistono più di cento varietà di quest'alga, per cui è possibile selezionare tipi specifici di *Chlorella* a seconda delle loro proprietà

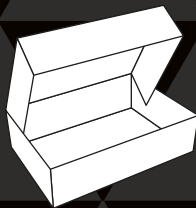


Algae Powder Aventurine (Chlorella Sorokiniana)

aromatiche e dell'aspetto. Le alghe possono diventare un sostituto importante e sostenibile delle proteine animali. Sono anche ritenute utili nel depurare l'organismo, fornire ulteriore energia e rafforzare il sistema immunitario.

Disponibilita' e conservazione

Algae Powder Aventurine è disponibile tutto l'anno, e può essere conservata fino a due anni a una temperatura tra 12°-16°C.



3	6
2	5
1	4

Confezione: 6 lattine (180 g)

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