



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Algae Powder Emerald

Smak	Umami
Użycie	Przeznaczony jest do wielu zastosowań, zarówno do dań wytrawnych jak i deserów.
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do dwóch lat

Smak i wykorzystanie

Algae Powder Emerald wyróżnia się intensywnym, ciemnym i ziemistym kolorem, a także słodkim, kukurydzianym posmakiem z kwaskowymi nutami. Produkt jest źródłem kwasów Omega 3 i Omega 6. Może być wykorzystany zarówno jako dodatek do dań wytrawnych, jak i do deserów.

Pochodzenie

Wiemy, że glony istnieją na naszej planecie od ponad 2 miliardów lat. W tym czasie stały się niezwykle ważną częścią ziemskich ekosystemów. Według naszej wiedzy, to Aztekowie jako pierwsi odkryli odżywczy potencjał glonów. Hiszpańscy konkwistadorzy zaobserwowali, że rdzenni mieszkańcy wylawiają z wody niebiesko-zieloną papkę, którą suszą na słońcu, a następnie spożywają. Glony stanowią doskonałe źródło chlorofilu (odpowiadającego za zielony kolor liści) oraz charakteryzują się wysoką zawartością (>60%) białek, witamin, pierwiastków śladowych i kwasów tłuszczowych Omega 3.

Proszek został otrzymany z jednego z glonów należących do gatunku *Chlorella*, odkrytych po raz pierwszy w kanałach niderlandzkiego miasta Delft przez M.W. Beijerinck w 1889 roku. Istnieje ponad sto odmian tego glonu, co umożliwia

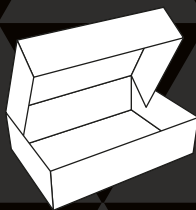


Algae Powder Emerald (Chlorella Vulgaris)

ich precyzyjny dobór ze względu na ich aromat oraz wygląd. Glony mogą stać się ważnym i zrównoważonym zamiennikiem białka zwierzęcego. Mówi się również, że pomagają w oczyszczaniu organizmu, dostarczają dodatkowej energii i wspomagają działanie układu odpornościowego.

Dostępność i trwałość

Produkt *Algae Powder Emerald* jest dostępny przez cały rok i może być przechowywany do dwóch lat w temperaturze 12–16°C.



1	2	3	6
4	5		

Zawartość: 6 puszka (180g)

Koppert Cress B.V.

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