



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

## Algae Powder Gold

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

### Smak i wykorzystanie

*Algae Powder Gold* wyróżnia się unikalnym głęboko-żółtym, złocistym kolorem. Ten złoty proszek charakteryzuje się złożonym profilem smakowym – słodkie tony powoli przechodzą do smaku umami, pozostawiając delikatny słodko-kwaśny posmak. Produkt jest źródłem kwasów Omega 3 i Omega 6. Może być wykorzystany jako dodatek zarówno 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

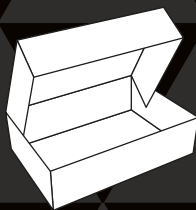


### *Algae Powder Gold (Chlorella Vulgaris)*

niderlandzkiego miasta Delft przez M.W. Beijerinka w 1889 roku. Istnieje ponad sto odmian tego glonu, co umożliwia 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 Gold* 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 puszek (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