



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Algae Powder Aventurine

Sabor	Umami
Utilização	Adequado para várias aplicações e combinações, desde pratos saborosos a sobremesas doces.
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até dois anos

Sabor e aplicação

O *Algae Powder Aventurine* tem um início com o típico sabor a algas umami que evolui para um final levemente doce e amargo. É uma fonte de Ómega-3 e Ómega-6 e adequado para várias aplicações e combinações, desde pratos saborosos a sobremesas doces.

Origem

As algas existem comprovadamente há mais de 2 mil milhões de anos no planeta, sendo um ativo vital para o ecossistema da Terra. Os Astecas possuem o mais antigo registo encontrado sobre o consumo de algas. Os conquistadores espanhóis encontraram o povo indígena a pescar um lodo verde-azulado que secavam ao Sol para ser consumido pela sua poderosa fonte de clorofila (folha verde) e elevado conteúdo (>60%) de proteínas, vitaminas, oligoelementos e ácidos gordos com Ómega-3.

Este pó é feito de algas *Chlorella* que foram descobertas pela primeira vez nos canais de Delft, Países Baixos por M.W. Beijerinck em 1889. Existem mais de cem variedades

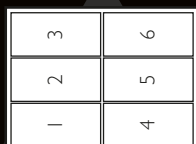
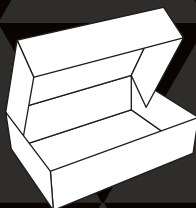


Algae Powder Aventurine (Chlorella Sorokiniana)

desta alga, tornando possível a seleção de tipos específicos de *Chlorella* pelas suas propriedades aromáticas e visuais. As algas podem tornar-se num substituto importante e sustentável da proteína animal. Diz-se também que as algas ajudam a purificar o corpo, fornecem energia adicional e fortalecem o sistema imunitário.

Disponibilidade e armazenamento

O *Algae Powder Aventurine* está disponível durante todo o ano e pode ser guardado durante até dois anos a uma temperatura entre 12–16 °C



Conteúdo: 6 lata (180 g)

Koppert Cress B.V.

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