



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Algae Powder Emerald

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 Emerald* destaca-se pela sua cor verde-musgo intensa, profunda e terrosa e pelo sabor doce semelhante ao milho com uma nota final levemente amarga. 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 desta alga, tornando possível a seleção de tipos específicos de *Chlorella* pelas suas propriedades aromáticas e visuais.

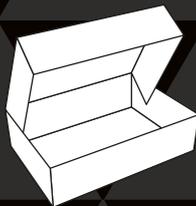


Algae Powder Emerald (Chlorella Vulgaris)

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



3	6
2	5
1	4

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