



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Algae Powder Aventurine

Smaak	Umami
Gebruik	Geschikt voor meerdere toepassingen en combinaties, van hartige gerechten tot zoete desserts.
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot twee jaar

Smaak en toepassing

Algae Powder Aventurine begint met de bekende umami algen-smaak waarna deze overgaat in een licht zoetzure nasmaak. De poeder is een bron van Omega 3 and Omega 6 en is geschikt voor een veelheid aan toepassingen en combinaties, van hartige gerechten tot zoete desserts.

Oorsprong

Het is bewezen dat algen al meer dan 2 miljard jaar op onze aarde voorkomen, waardoor het een vitaal bezit is van de ecosystemen op aarde. De Azteken hebben de oudste geregistreerde ontmoeting met algenconsumptie. Spaanse verkenners ontdekten dat de inheemse bevolking een blauwgroene brij uit het water viste, die ze in de zon droogden om te worden geconsumeerd vanwege hun krachtige bron van chlorofyl (bladgroen) en een hoog gehalte (> 60%) aan eiwitten, vitamines, mineralen en omega 3-vetzuren.

Deze algenpoeder is van de Chlorella-familie en werd voor het eerst ontdekt in de grachten van Delft (Nederland) door M.W. Beijerinck in 1889. Er zijn meer dan honderd variëteiten

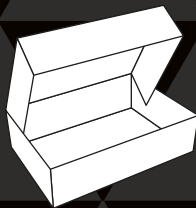


Algae Powder Aventurine (Chlorella Sorokiniana)

van deze alg, waardoor het mogelijk is om specifieke soorten Chlorella te selecteren vanwege hun aromatische en visuele eigenschappen. Algen kunnen een belangrijke en duurzame vervanger worden van dierlijke eiwitten. Algen zouden ook helpen het lichaam te reinigen, extra energie te geven en het immuunsysteem te ondersteunen.

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Algae Powder Aventurine is jaarrond verkrijgbaar en kan tot twee jaar bewaard worden bij een temperatuur van 12–16°C.



3	6
2	5
1	4

Inhoud: 6 blikken (180 g)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1
2681 MB Monster
Nederland
Tel.: +31 (0)174 24 28 19
Fax: +31 (0)174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com