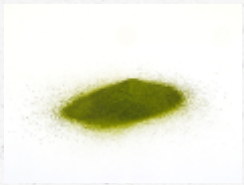
Algae Powder Aventurine

Herkomst	Afrika, Azië, Australië, Centraal Europa, Noord Amerika, Noord Europa, Zuid Amerika, Zuid Europa
Smaak / Aroma	Umami
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Coquille St Jacques, Pasen, Haring, Kreeft, Mossel, Oester, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	12-16 °C, Droog







Algae Powder Aventurine begint met de bekende umami algen-smaak waarna deze overgaat in een licht zoetzure nasmaak.

SMAAK, UMAMI

Algae Powder Aventurine begint met de bekende umami algen-smaak waarna deze overgaat in een licht zoetzure nasmaak.

SMAAKVRIENDEN

Als bron van Omega 3 en 6 is Algae Powder Aventurine 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 aardbol 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. Beijerink in 1889. Er zijn meer dan honderd variëteiten 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

Algae Powder is jaarrond verkrijgbaar en dient bewaard worden bij een temperatuur van 12–16°C. Houdbaarheidstermijn is aangegeven op de bodem van de verpakking.

ALLERGENEN

Bevat Sulfiet

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Bitter, Umami
Culturen	Alpine, Arabisch, Baltisch, Nederlands, Frans, Duits, Italiaans, Japans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Perzisch, Peruviaans, Turks
Verpakking	Can (180g)
Techniek	Decoratie, Marineren, Inmaken, Roken, Sous vide
Kleuren	Groen
Gerechten	Kaas, Schaaldieren, Dessert, Vis, Hoofdgerecht, Pasta, Patisserie, Gevogelte, Snack, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Banaan, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Limoen, Ananas, Aardbei, Dille, Venkel, Munt, Dragon, Mieren, Insecten (andere), Pistache, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zout, Vanille, Artisjokken, Asperge, Avocado, Bleekselderij, Broccoli, Bloemkool, Ui, Couscous, Ei, Rijst, Zeewier
Synoniemen	Algen, essbare Algen, Chlorella, Algae