



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

100% Algen (Alghe)

Sapore

Tipico sapore naturale delle Umami

Uso del prodotto in polvere

Nella cucina asiatica, amalgamato al tè verde, al brodo di pesce giapponese, al pane, ai dolci 'macaron', ai brodi, ai condimenti, alle salse e con i piatti di pesce. Nella cucina asiatica nelle insalate, con i piatti di pesce, crostacei e molluschi, nelle salse, nelle pietanze a base di riso come risotto, sushi e perfino con i dessert.

in fiocchi

Tutto l'anno
>2 anno

Disponibilita' Conservazione

Sapore ed utilizzo

I fiocchi e la polvere di Alge 100% aggiungono colore e sapore a tanti piatti. Dipendentemente dall'ingrediente principale, le alghe arricchiranno il piatto con sottile accento salmastro, ma abbinata alla cioccolata bianca aggiungeranno una nota dolce. Il caratteristico colore verde e la sensazione in bocca fanno dei due prodotti Alge 100% uno straordinario arricchimento culinario.



Rob's Hidden Treasures (I tesori nascosti di Rob)

"Trent'anni di viaggi e la mia passione per la cucina mi hanno fatto scoprire ingredienti ed abitudini alimentari in tutto il mondo. Grazie a questo bagaglio di esperienze ho imparato cosa è buono, speciale e sano. 'I tesori nascosti di Rob' sono la mia scelta personale di prodotti che arricchiscono l'attività culinaria professionale."

Rob Baan

Origine

Queste alghe sono una potente fonte di clorofilla e contengono un'elevata percentuale (>60%) di proteine, vitamine, microelementi e acidi grassi Omega 3. Le alghe possono divenire un sostituto importante e sostenibile delle proteine animali. Si ritiene anche che aiutino a disintossicare l'organismo, donino energia e rinforzino il sistema immunitario.

Per ulteriori informazioni

Koppert Cress B.V.

De Poel 1, 2681 MB Monster, Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

