



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

100% Algen

Geschmack	Natürlich eigensinniger Geschmack von Umami
Verwendung Pulver	In der asiatischen Küche, Fusion in Verbindung mit grünem Tee, in Dashi, Brot, Macarons, Bouillons, Dressings, Saucen und bei Fisch
Verwendung Flocken	In der asiatischen Küche, in Salaten, bei Fisch, Muscheln und Krustentieren, in Saucen, Reisgerichten wie Sushi, Risotto und sogar in Desserts
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis 2 Jahre

Geschmack und Anwendung

100 % Algen Flocken und Pulver eignen sich besonders zum Verfeinern verschiedener Gerichte mit Aroma und Farbe. Je nach Hauptzutat sorgen sie für einen feinen, leicht salzigen Fischgeschmack. In Verbindung mit weißer Schokolade jedoch entsteht gerade ein süßlicher Akzent. Mit der typisch grünen Farbe und dem Mundgefühl sind die beiden 100 % Algen-Produkte eine interessante Ergänzung in der Küche.

Herkunft

Diese Süßwasseralgen sind eine sehr intensive Chlorophyll (Blattgrün)-Quelle. Sie enthalten viel Eiweiß (> 60 %), Vitamine, Spurenelemente und Omega-3-Fettsäuren. Algen können ein wichtiger und nachhaltiger Ersatz von tierischem Eiweiß sein. Außerdem wird Algen eine reinigende, energispendende und das Immunsystem unterstützende Wirkung nachgesagt. Produziert in Holland.



Rob's Hidden Treasures

"30 Jahre Reisen und meine Leidenschaft für das Kochen brachten mich mit Zutaten und Essgewohnheiten von Menschen aus aller Welt in Berührung. Diese Erfahrungen haben mich gelehrt, was lecker, ausgefallen und gesund ist. 'Rob's Hidden Treasures' ist meine persönlich Auswahl von Produkten, die einen Gewinn in der professionellen Küche darstellen."

Rob Baan



Für weitere Auskünfte

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Die Niederlande

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com