



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

100% Algen (Algas)

Sabor	El sabor natural y característico de las Umami
Uso polvo	En la cocina asiática, fusión en combinación con té verde, en dashi, pan, macarons, caldos, aliños, salsas y con pescados
Uso copos	En la cocina asiática, en ensaladas, en platos de pescado y crustáceos, en salsas, en platos de arroz tales como sushi y risotto, e incluso en postres
Disponibilidad	Todo el año
Duración	>2 años

Sabor y uso

Los polvos y copos de 100% Algas son especialmente indicados para dar color y sabor a varios platos. Dependiendo del ingrediente principal, aportan un sabor a pescado sutil y salino. Pero en combinación con chocolate blanco, se obtiene precisamente un acento dulce. El color verde típico y la palatabilidad hacen que los dos productos 100% Algas representen un verdadero enriquecimiento para la cocina.



Rob's Hidden Treasures

"Mis treinta años de viajes y mi pasión por la cocina me pusieron en contacto con ingredientes y hábitos culinarios de personas de todo el mundo. Estas experiencias me han enseñado lo que es rico, especial y sano. 'Rob's Hidden Treasures' es una elección personal de productos, que enriquecen la cocina profesional."

Rob Baan

Origen

Estas algas son una potente fuente de clorofila y contienen un elevado contenido (>60%) de proteínas, vitaminas y oligoelementos y de ácidos grasos Omega 3. Las algas pueden convertirse en un sustituto sostenible e importante de las proteínas animales. También se afirma que las algas ayudan a purificar el cuerpo, aportan energía y estimulan el sistema inmunológico.

Para mas Información

Koppert Cress B.V.

De Poel , 2681 MB Monster, Holanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

