



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

100% Algen (Algues)

Goût	Saveur caractéristique naturelle de Umami
Utilisation sous forme de poudre	Dans la cuisine asiatique, fusion en combinaison avec du thé vert, dashi, pain, macaronis, bouillons, vinaigrettes, sauces et poisson
Utilisation sous forme de flocons	Dans la cuisine asiatique, dans les salades, avec le poisson, les fruits de mer, dans les sauces, plats au riz tels que sushi risotto, voire les desserts
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 2 ans

Goût et utilisation

Les flocons et la poudre 100 % Algues conviennent pour ajouter de la couleur et du goût à des plats très divers. Selon l'ingrédient principal, ils ajoutent une saveur salée subtile de poisson. En combinaison avec du chocolat, ils apportent au contraire une note douce. La couleur verte caractéristique et la sensation en bouche font des deux produits 100 % Algues des atouts uniques pour la cuisine.

Origine

Ces algues sont une source puissante de chlorophylle et ont un taux élevé (>60 %) de protéines, vitamines, oligoéléments



Rob's Hidden Treasures

"30 ans d'expérience de voyages et ma passion pour la cuisine m'ont mis en contact avec des ingrédients et des traditions culinaires du monde entier. Ces expériences m'ont appris ce qui était bon, sain et original. « Rob's Hidden Treasures » est mon choix personnel de produits qui sont un enrichissement dans la cuisine professionnelle."

et acides gras Oméga-3. Les algues peuvent remplacer les protéines animales de manière importante et durable. Il est également prétendu que les algues contribuent à purifier l'organisme, fournissent un supplément d'énergie et renforcent le système immunitaire.

Pour plus d'informations

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

