



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

100% Algen

- Smaak** Natuurlijk eigenzinnige smaak van Umami
- Gebruik poeder** In de Aziatische keuken, fusion in combinatie met groene thee, in dashi, brood, macarons, bouillons, dressings, sauzen en bij vis
- Gebruik vlokken** In de Aziatische keuken, in salades, bij vis, schaal- en schelpdieren, in sauzen, rijstgerechten als sushi, risotto en zelfs bij desserts
- Beschikbaarheid** Jaarrond
- Houdbaarheid** Tot 2 jaar

Smaak en toepassing

100% Algen Vlokken en Poeder zijn bijzonder geschikt om aan diverse gerechten kleur en smaak toe te voegen. Afhankelijk van het hoofdingrediënt, voegen ze een ziltige subtiele vissmaak toe. Maar in combinatie met witte chocolade juist een zoetig accent. De typisch groene kleur en het mondgevoel maken de twee 100% Algen producten een unieke aanwinst in de keuken.

Oorsprong

Deze algen zijn een zeer krachtige bron van chlorophyl (bladgroen) en bevatten een hoog gehalte (>60%) aan eiwitten, vitamines, spoorelementen en Omega 3 vetzuren. Algen kunnen een belangrijke en duurzame vervanger worden van dierlijk eiwit. Ook wordt beweerd dat algen helpen om het lichaam te reinigen, extra energie leveren en het immuunsysteem ondersteunen.



Rob's Hidden Treasures

"30 jaar reiservaring en mijn passie voor koken, brachten mij in contact met ingrediënten en eetgewoontes van mensen over de hele wereld. Deze ervaringen hebben mij geleerd wat lekker, bijzonder en gezond is. 'Rob's Hidden Treasures' is mijn persoonlijke keuze van producten welke een aanwinst zijn in de professionele keuken."

Rob Baan



Voor meer informatie

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com