

Algenwerk - Frische Spirulina

„Spirulina zählt zu den Mikroalgen. Mikroalgen bilden seit Milliarden von Jahren als Primärproduzenten die Basis der Nahrungskette im Wasser. Die meisten kennen Spirulina nur in Form von Pillen und Pulver - als Nahrungsergänzungsmittel. Wie uns Algenwerk zeigt kann Spirulina noch viel mehr. Als frisches, unverarbeitetes Lebensmittel punktet es mit außergewöhnlichem Nährstoffprofil.

Mit einem Proteingehalt von 55-70% übertrifft Spirulina die meisten natürlichen Proteinquellen. Zudem enthält Spirulina alle für uns essentiellen Aminosäuren und das ist bei pflanzlichen Lebensmitteln selten. Zudem enthält die frische Mikroalge wenig Fett und Kohlenhydrate, aber viele Ballaststoffe und sie ist eine reichhaltige Quelle von B-Vitaminen, Vitamin E sowie Folsäure, Vitamin K und Beta-Carotin, Eisen mit hoher Bioverfügbarkeit, Kalzium, Magnesium, Kalium, Zink und Selen. Sprich frische Spirulina verbessert praktisch jeden Nutri-Score und bietet dabei vielfältige Nachhaltigkeitsvorteile.

FrISCHE Mikroalgen bestehen nicht nur aus Algenzellen, sondern repräsentieren komplexe Habitats mit extrazellulären Substanzen wie extrazelluläre Polymere Substanzen, kurz EPS genannt, Phytohormone und symbiotische Mikroorganismen. Diese sind entscheidend für ihre technofunktionalen Eigenschaften. FrISCHE Spirulina ermöglicht natürliche Emulgierung, Stabilisierung, Texturverbesserungen ohne Zusatzstoffe - d.h. sie sind natürliche Verdickungsmittel, Gelbildner und Emulgatoren und damit ideal für Clean-Label Lösungen.

Was das innovative Produkt des Dresdner Algenwerks aber besonders auszeichnet sind seine feine Textur und das milde, angenehme Geschmacksprofil, das den Eigengeschmack anderer Zutaten nicht beeinflusst. FrISCHE Spirulina lässt sich pur genießen und bei der Zubereitung vieler Rezepte verwenden: von Smoothies bis zu Nudeln. Es geht aber auch süß. Ich empfehle als Einstieg das Algeneis vom Algenwerk, das es aktuell in den Sorten Haselnuss, Erdbeer und Schokolade gibt.

Ich gratuliere dem Team von Algenwerk zu dieser Entwicklung und wünsche viel Erfolg!“

Ihre Hanni Rützler