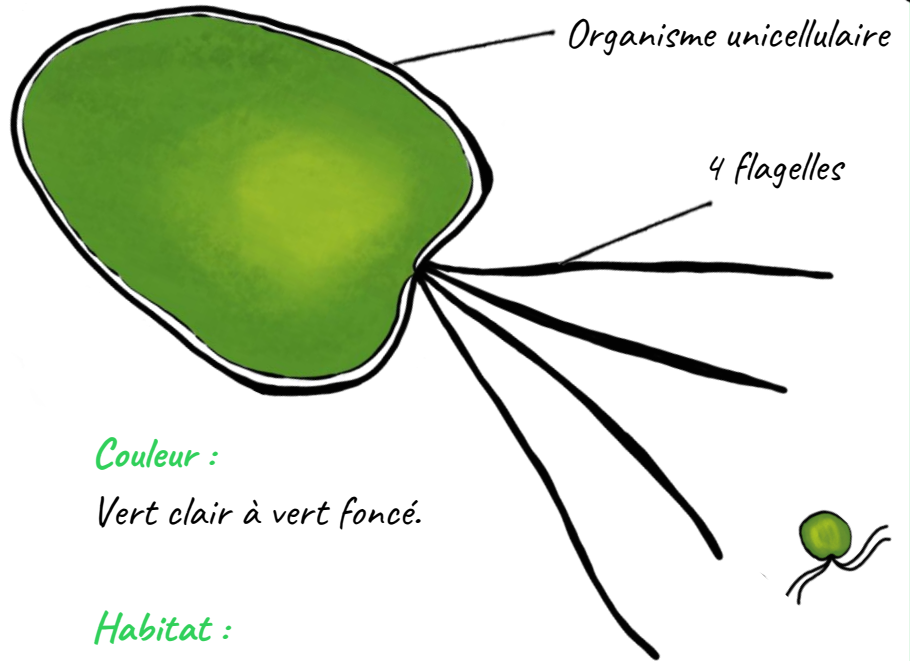


Tetraselmis chuii

Microalgue



Couleur :

Vert clair à vert foncé.

Habitat :

Elle est présente dans les écosystèmes aussi bien d'eau douce que d'eau de mer à travers le monde. Seule contrainte : les taux de nutriments et la luminosité doivent être suffisants pour son développement.

Bénéfices nutritionnels :

Source d'acides gras oméga 3 et 6.

Riche en vitamines telles que A, B1, B2, B6, C, E. Teneur élevée en protéines, source d'acides aminés essentiels et de pigments suivants : chlorophylle, lutéine, β - carotène, etc.

Bénéfices pour la santé :

Antioxydant qui ralentit le vieillissement naturel de la peau.

Comment la manger :

Approuvé par l'EFSA (règlement UE 2017/2470), elle peut être directement ajoutée dans les aliments.

En raison de sa saveur naturelle de fruits de mer, cette microalgue peut être utilisée pour aromatiser les couscous, les mayonnaises, les marinades ou encore pour fabriquer de nouveaux produits de la mer végétaliens (comme les soupes de poisson végétaliennes).

