

Guia de Bolso para a alga marinha

KAPPAPHYCUS ALVAREZII *Descubra o Poder das Algas*

O superingrediente natural
que conecta sabor,
ciência e sustentabilidade.



ALGASTECH

SUSTENTABILIDADE VINDA DO MAR

Bem-vindo ao universo das algas

SABOR, INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE

Se você tem este guia nas mãos, é porque a sua curiosidade já foi despertada, e com razão.

As algas são um tesouro do oceano, uma fonte natural de vida, nutrição e inovação. Versáteis e sustentáveis, elas estão presentes em alimentos, cosméticos, bioestimulantes vegetais e em novas soluções como bioplásticos, conectando o mar à nossa rotina de forma inteligente e responsável.

Este não é um manual, é um ponto de partida, um convite para experimentar, aprender e se inspirar.



**VAMOS MERGULHAR JUNTOS
NESSE UNIVERSO FASCINANTE
COM CURIOSIDADE,
PROPÓSITO E VONTADE DE
TRANSFORMAR O FUTURO.**





Por que algas?

FONTE NATURAL DE SAÚDE E INOVAÇÃO

As algas são organismos marinhos versáteis e sustentáveis, reconhecidos pelo seu alto valor nutricional e pelas diversas aplicações na alimentação, na cosmética, na agricultura e em novos materiais.

Ricas em compostos bioativos e cultivadas de forma sustentável, representam uma alternativa inteligente para um futuro mais saudável e equilibrado.

BENEFÍCIOS PARA A SUA SAÚDE



Ricas em nutrientes:

Contêm vitaminas (A, C, E, B12) e minerais essenciais como iodo, cálcio, ferro e zinco.

Saúde digestiva:

As fibras prebióticas alimentam a flora intestinal e promovem uma digestão equilibrada.

Fortalecimento imunológico:

Compostos naturais que ajudam a modular e reforçar as defesas do organismo.

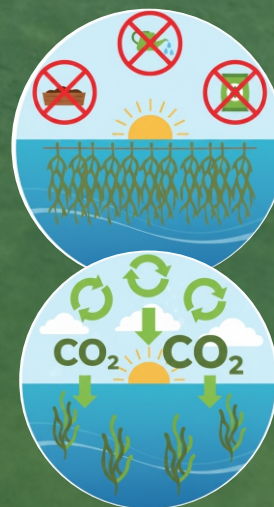
BENEFÍCIOS PARA O PLANETA

Cultivo sustentável:

As algas crescem sem precisar de terra, água doce ou fertilizantes, ajudando a preservar os recursos naturais.

Clima e inovação:

Ao crescer, absorvem CO₂ e podem reduzir emissões quando substituem produtos de maior impacto ambiental. O sequestro permanente de carbono ainda está em estudo, mas pesquisas indicam resultados promissores



CUIDADO COM O MAR:

CONTRIBUEM PARA O EQUILÍBRIO DOS ECOSISTEMAS,
FILTRANDO NUTRIENTES EM EXCESSO E
FAVORECENDO A BIODIVERSIDADE MARINHA.

A estrela do guia: *Kappaphycus*



A *Kappaphycus alvarezii* é uma alga vermelha tropical, reconhecida pelo seu valor nutricional e por ser a principal fonte natural de carragena, um gelificante utilizado em alimentos, cosméticos e bioprodutos sustentáveis.

Em muitos países, essa alga é conhecida como Sea Moss, uma forma prática e natural de aproveitar seus benefícios. Quando hidratada e processada, transforma-se em um gel suave, nutritivo e de múltiplos usos.



Sabor:
praticamente neutro, o que a torna versátil e fácil de combinar.

Textura:
adquire uma consistência sedosa e agradável após o preparo.

Usos:
pode espessar sopas, enriquecer vitaminas e sobremesas, ou ser usada como suplemento natural no dia a dia.

COMO PREPARAR:

GEL DE SEA MOSS A MANEIRA MAIS SIMPLES E POPULAR DE CONSUMIR *KAPPAPHYCUS*!

1. Lave e hidrate: lave cerca de 20 g de alga desidratada e deixe de molho em água por 12 a 24 horas.
2. Bata: escorra e bata no liquidificador com 1 litro de água filtrada até obter um gel homogêneo.
3. Guarde: coloque em um frasco de vidro limpo e mantenha na geladeira por até 3 semanas.

DICA:
USE NO MÁXIMO 1 A 2 COLHERES DE SOPA POR DIA. ADICIONE O GEL EM SUCOS, VITAMINAS, MOLHOS OU RECEITAS NATURAIS.

**UM IMPULSO DE MINERAIS E VITALIDADE
NO SEU DIA A DIA.**

**DO MAR PARA
A SUA ROTINA,
SIMPLES,
NATURAL E
CHEIO DE
POSSIBILIDADES.**



A estrela do guia:
Kappaphycus

UM IMPULSO DE MINERAIS E VITALIDADE
NO SEU DIA A DIA.

DO MAR PARA
A SUA ROTINA,
SIMPLES,
NATURAL E
CHEIO DE
POSSIBILIDADES.



Comece por aqui:

SIMPLES E DELICIOSO

Vitamina de Mamão com Sea Moss

INGREDIENTES:

- ½ mamão (ou cerca de 150 g de polpa)
- 1 banana madura
- 2 colheres (sopa) de gel de Sea Moss
- 250 ml de leite (de vaca ou vegetal)
- 1 colher (sopa) de mel

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até obter uma mistura cremosa e homogênea. Sirva logo após o preparo, bem gelado.



DICA: O Sea Moss adiciona uma textura suave e uma dose natural de minerais ao smoothie. Uma forma deliciosa e refrescante de começar o dia com energia e nutrição.



NOTA: Sea Moss" refere-se a algas dos gêneros Kappaphycus e Eucheuma. No Brasil, a marca Sea Moss da AlgaTech usa apenas Kappaphycus alvarezii cultivada de forma sustentável.

PRODUZIDO POR ALGASTECH | SUSTENTABILIDADE VINDA DO MAR



Comece por aqui:

SIMPLES E DELICIOSO

Maionalga (Maionese de Sea Moss)



INGREDIENTES:

- 200 g de gel de Sea Moss
- 100 g de água mineral
- 150 g de óleo de girassol
- Suco de ½ limão grande
- 1 dente de alho
- 1 colher (chá) de açafrão-da-terra em pó
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO:

No liquidificador, junte todos os ingredientes, exceto o óleo, e bata até ficar homogêneo. Com o liquidificador ainda ligado, adicione o óleo aos poucos, até emulsionar e atingir a consistência desejada.

DICA: Conserve na geladeira por até 5 dias.
Perfeita para servir com sanduíches ou aperitivos com torradas ou vegetais crus.



NOTA: Sea Moss" refere-se a algas dos gêneros Kappaphycus e Eucheuma. No Brasil, a marca Sea Moss da AlgaTech usa apenas Kappaphycus alvarezii cultivada de forma sustentável.

PRODUZIDO POR ALGASTECH | SUSTENTABILIDADE VINDA DO MAR



A sua Jornada Começa Agora

Mais do que um alimento, elas são fonte de vida capazes de nutrir, regenerar, embelezar e inspirar novas formas de produzir. Da cozinha à cosmética, da agricultura aos bioplásticos, a Kappaphycus mostra que inovação e natureza podem caminhar lado a lado.

Não é preciso saber tudo, basta começar. Misture uma colher de gel na sua vitamina, prepare um creme natural ou descubra o poder das algas no seu cultivo. Pequenas escolhas podem gerar grandes transformações.

O mar tem muito a oferecer. Deixe que ele faça parte da sua vida, no prato, na pele e na terra.

PARA MAIS INFORMAÇÕES VISITE:
www.algastech.com.br



SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS



@algastech