

ALGEN-KEKSE

ALGAE COOKIES

köstlich- süß - besonders
delicious - sweet - special

Zutaten

Pflanzenfett, **Weizenmehl**, Zucker, **Ei**, Chlorella-Algen / Carotinoide

Ingredients

*Vegetable fat, **wheat flour**, sugar, **egg**, Chlorella algae / carotenoids*

Chlorella-Algen enthalten wertvolle Inhaltsstoffe (Proteine, Vitamine B1,B2,B3,B9, B12, C,E,D2, Carotinoide, Mineralstoffe K, Mg, Ca, Fe, Se, Zn).

Chlorella algae contains valuable nutrients (proteins, vitamins B1, B2, B3, B9, C, E, D2, carotenoids and minerals K, Mg, Ca, Fe, Se, Zn).

Carotinoide wirken als natürliche Antioxidantien.

Carotenoids act as natural antioxidants.

Algen verleihen dem klassischen Gebäck eine besondere Note.

Algae give the classic biscuit a special flavour.

Hausgemachter Genuss – nach unserem eigenen Rezept gebacken
Kompetenzzentrum Algalbiotechnologie an der Hochschule Anhalt

Homemade taste – from our own recipe

Competence Center Algal Biotechnology at Anhalt University of Applied Sciences

CHLORELLA-PRODUKTION

In Deutschland wird hochwertige Chlorella-Algenbiomasse unter kontrollierten Bedingungen in geschlossenen Glasrohrreaktoren in der Algenfarm Klötze produziert.

In Germany, high-quality Chlorella algal biomass is produced under controlled conditions in closed glass tube reactors at the Klötze algae farm.

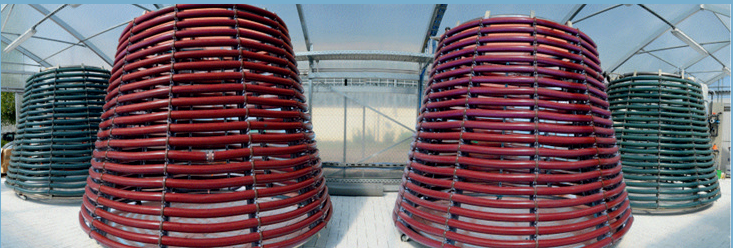


HOCHSCHULE ANHALT

Das Kompetenzzentrum Algenbiotechnologie an der Hochschule Anhalt in Köthen gehört zu den führenden >>> Forschungsstandorten für Mikroalgen in Deutschland.



The Competence Center Algal Biotechnology at Anhalt University of Applied Sciences is one of the leading research centers for microalgae in Germany.



Anhalt University of Applied Sciences
Bernburger Straße 55
06366 Köthen, Germany

Competence Center Algal Biotechnology
Prof. Dr. Carola Griehl
E-Mail: carola.griehl@hs-anhalt.de