

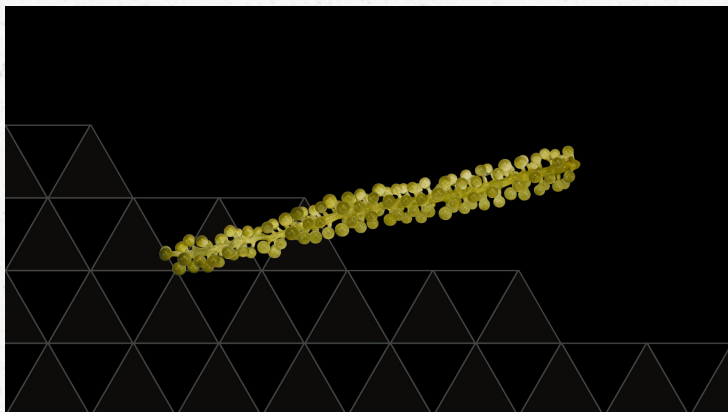


Moai Caviar

Armoracia

Origen	Asia
Sabor / Aroma	gelatinoso, acuoso, salado
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Vieiras, Arenque, Bogavante, Setas, Mejillones, Ostra, Calabaza, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Caliente, 17-25 °C

Moai Caviar es conocido como "Umibudo", la palabra japonesa para "Uvas de Mar" o "Caviar Verde".



SABOR

Un alga comestible con pequeñas burbujas en su tallo, que recuerdan un pequeño racimo verde de uvas o huevas de pescado. Las burbujas se rompen fácilmente en la lengua, liberando un sabor ligeramente salado o a frescura del mar del sur. Cuando se usa crudo, es un ingrediente visualmente atractivo con una sensación en boca acuosa similar a un gel.

TASTE FRIENDS

La belleza de Moai Caviar hace que sea perfecto para acabar unos canapés, combinar con cócteles o como un elemento funcional en cualquier tipo de platos de pescados, crustáceos, mariscos, tempura, sushi, sopas, ensaladas o arroz.

Enjuague ligeramente, elimine el exceso de humedad y cómelo crudo como el sashimi. Exponer el Moai Caviar rápidamente a agua helada mejorará la textura y el sabor. Hay que tener cuidado de no aliñar aderezo por encima, porque las uvas de mar se marchitarán como resultado.

ORIGEN

El origen de la palabra "Moai" viene de un grupo de ancianos en Okinawa, Japón, una de las "zonas azules" originales. Koppert Cress siempre se ha inspirado en las "zonas azules". Estos amigos de toda la vida viven una vida extraordinariamente mejor y más larga que casi cualquier otra persona en el mundo.

El origen del Moai Caviar se remonta a la zona de Japón, Filipinas, Tailandia y Vietnam. En su hábitat natural, las plantas crecen muy rápido y son una fuente importante de nutrición saludable para los habitantes locales. Las uvas de mar se utilizan de manera tradicional como verduras saladas, contienen algunos nutrientes importantes y la planta entera es comestible.

DISPONIBILIDAD

El Moai Caviar está disponible durante todo el año, se cultiva y transporta en agua salada y se puede almacenar fácilmente hasta 7 días a una temperatura ambiente de 17-25 ° C. Evitar dejarlo en luz solar directa. Producido de manera socialmente responsable, Moai Caviar cumple con los estándares de higiene de cocina. El producto está listo para usar, ya que se cultiva de forma limpia e higiénica

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado
Culturas	Asiático, Báltico, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Portugués, Tailandés
Uso	Infusión en frío, Decoración, Freír, Secar, Congelar, Encurtir, Fumar
Colores	Marrón, Verde
Platos	Alcohol, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Plato principal, Aves, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Marisco, Manzana, Cítricos, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Piña, Calabaza, Fresa, Sandía, Cebollino, Eneldo, Hinojo, Menta, Salvia, Estragón, Anís, Hormigas, Otros insectos, Seta shiitake, Trufa, Vieira, Ostra, Calamar, Canela, Vainilla, Aguacate, Raíz de remolacha, Coliflor, Jengibre, Lechuga, Boniato, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Armoracia
Sinónimos	Umibudo, Uva de mar, Caviar Verde
Dimensiones	El tamaño de la hebra es de 4 a 10 cm
Normas microbiológicas	"Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g"