

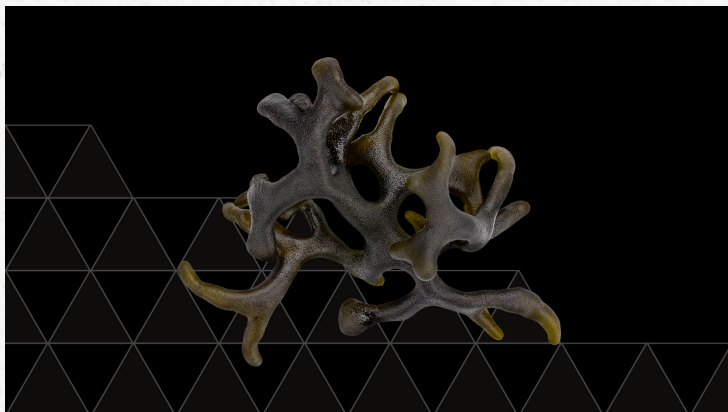


Codium Blue

Codium

Origen	Asia, Australia
Sabor / Aroma	Potente umami, salado, crujiente
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Vieiras, Arenque, Bogavante, Setas, Ostra, Calabaza
Almacenamiento	Luz, 17-25 °C

El Codium Blue, también llamado «dedos de hombre muerto», se considera la «trufa del mar» por su sabor.



SABOR

El Codium Blue, crujiente y jugoso, puede utilizarse como sustituto de la trufa por su sabroso sabor a umami y su excitante salinidad. El Codium Blue, de color verde azulado oscuro, tiene una estructura lúdica y semejante a un coral y es diferente a todas las demás variedades de Codium. Parece recién salido del mar, con un aspecto muy natural, como las algas en su forma más pura, pero aún mejor. Algo verdaderamente llamativo.

AMIGOS DEL GUSTO

El Codium Blue es polivalente y combina bien con crustáceos, pescado, pollo y platos a base de plantas. Enjuáguelo ligeramente y cómallo crudo como sashimi. El Codium Blue suele comerse crudo, pero también ligeramente cocinado en diversos platos. El Codium Blue también puede combinarse con pasteles, postres y helados para obtener un nivel de sabor aún por descubrir.

ORIGEN

El nombre Codium Blue, donde Codium es el nombre latino y el sufijo Blue hace referencia a las «zonas azules». Codium es un alga que se encuentra en varias «zonas azules» del mundo. Durante siglos, las algas verdes se han consumido como un valioso suplemento de nutrientes, fibra y antioxidantes. Existen más de 100 especies de Codium, cada una con un sabor, color y textura diferentes. También se le llama «dedos de muerto» por las ramificaciones que parecen dedos. Esta alga también se encuentra en la costa mediterránea y se cosecha estacionalmente. Los cocineros viajeros reconocerán la diferencia entre las variedades globales de Codium. El Codium Blue de Koppert Cress ha sido seleccionado por su forma única y su sabor rico en umami. En Koppert Cress, donde apreciamos el fascinante mundo de las plantas, consideramos el Codium Blue como «la trufa del mar» de nuestra serie Ocean Botanicals.

DISPONIBILIDAD

Codium Blue está disponible todo el año, se cultiva y transporta en agua salada y puede conservarse a una temperatura ambiente de 17-25°C hasta la fecha de caducidad indicada. Colocar en un ambiente luminoso. Producido en un cultivo socialmente responsable, Codium Blue cumple las normas de higiene de la cocina. El producto está listo para su uso, ya que se cultiva de forma limpia e higiénica.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Asiático, Australiano, Balcánico, Chileno, Chino, Holandés, Inglés, Francés, Alemán, Japonés, Coreano, Nórdico, Peruano, Tailandés
Uso	Escaldar / Blanquear, Cubrir, Secar, Fermentar, Adornar, Macerar, Marinar, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor
Colores	Azul, Verde
Platos	Alcohol, Queso, Cóctel, Crustáceos, Pescado, Funcional, Parrilla, Aves, Ensalada, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura, Vegan
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Pepino, Uvas, Limón, Lima, Maracuyá, Ciruela, Calabaza, Tomate, Sandía, Seta porcini, Seta shiitake, Otras setas, Cuscús, Huevo
Nombre latino	Codium
Sinónimos	Codium, Seaweed, Truffle, Dead Man's Fingers, Limu wawae'iole, Mozuku, Rat's Foot

Dimensiones	2 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"