

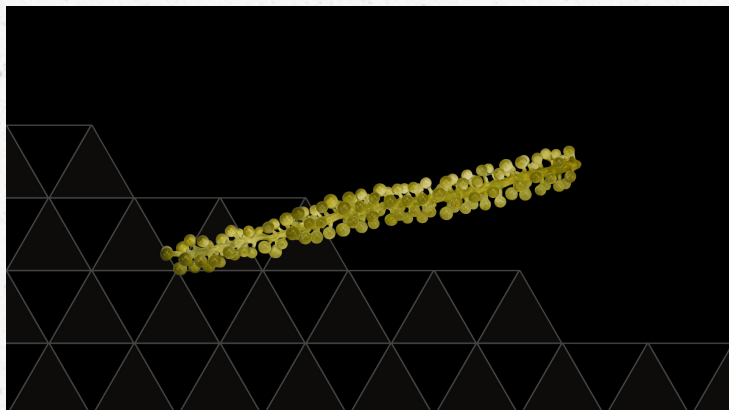


Moai Caviar

Armoracia

Origine	Asie
Goût / Arôme	salée, iodée, gelée, aqueuse
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Coquille St Jacques, Hareng, Homard, Champignon, Moules, Huître, Citrouille, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Chaud, 17-25 °C

Moai Caviar est connu sous le nom « Umibudo », le mot japonais pour « Raisin de Mer » ou « Caviar Vert ».



GOÛT

C'est une algue marine comestible, avec des petites billes attachées à une tige, qui rappelle une micro grappe de raisins verts ou d'œufs de poissons. Les billes se croquent facilement et libèrent une saveur légèrement salée rappelant l'iode frais des mers du sud. Utilisé cru, cet ingrédient est visuellement très attrayant avec une sensation en bouche similaire à un gelée.

TASTE FRIENDS

La délicatesse de Moai Caviar en fait une garniture idéale pour amuse-bouche en combinaison avec les cocktails ou comme ingrédient fonctionnel dans les plats de poissons, crustacés, sushi, soupes, tempura, salades ou riz.

Rincer légèrement, sécher l'excès d'eau et manger cru comme un sashimi. Plonger rapidement Moai Caviar dans une eau glacée améliorera la texture et le goût. Attention à ne pas appliquer de sauce/vinaigrette sur le dessus de Moai Caviar car les raisins de mer se flétriront.

ORIGINE

L'origine du mot “Moai » provient du nom d'un groupe d'ainés habitants Okinawa, l'une des zones bleues. Koppert Cress a toujours été inspirée par les zone bleues. Ces amis de l'autre bout du monde vivent de manière extraordinairement saine et beaucoup longtemps que les habitants des autres région de la planète.

L'origine de Moai Caviar est retracé dans la région du Japon, des Philippines, de la Thaïlande et du Vietnam. Dans leur habitat naturel, les plantes poussent très rapidement et sont une source importantes d'aliments sains pour les locaux. Les raisins de mer sont utilisés comme légumes salés, contiennent des nutriments essentielles et toutes la plante est comestible.

DISPONIBILITÉ

Moai Caviar est disponible toute l'année, cultivé et transporté dans de l'eau salé il se conserve facilement jusqu'à sept jours à une température ambiante comprise entre 17-25°C. Eviter la lumière du soleil. Cultivé dans une culture socialement responsable, Moai Caviar répond aux normes d'hygiènes des cuisines. Ce produit est prêt à être utilisé étant cultivé dans un environnement propre et hygiénique.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé
Cultures	Asiatique, Baltique, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Portugaise, Thaïlandaise
Usage	Infusion froid, Décoration, Friture, Séchage, Congeler, Marinage / Confire, Fumé
Coleurs	Marron, Vert
Plats	Alcool, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Plat principal, Volaille, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Fruits de mer, Pomme, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Ananas, Citrouille, Fraise, Pastèque, Ciboulette, Aneth, Fenouil, Menthe, Sauge, Estragon, Anis, Fourmis, Autres insectes, Champignon shiitake, Truffe, Coquilles, Huître, Calamar, Cannelle, Vanille, Avocat, Betterave, Choufleur, Gingembre, Salade, Patate douce, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu, Yuzu
Nom latin	Armoracia
Dimensions	La taille du brin est de 4 à 10 cm

Normes microbiologiques

"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"
