



Codium Blue

Codium

Origine	Asie, Australie
Goût / Arôme	Powerful umami, briny, crispy
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Coquille St Jacques, Hareng, Homard, Champignon, Huître, Citrouille
Stockage	Lumière, 17-25 °C

Le codium bleu, également appelé « doigts de l'homme mort », est considéré comme la « truffe de la mer » en raison de sa saveur.



GOÛT

Le Codium Bleu, croquant et juteux, est une alternative exquise à la truffe grâce à son goût savoureux, rappelant l'umami, et à sa salinité stimulante. Cette variété de Codium bleu foncé se distingue par sa structure ludique et corallienne, unique parmi toutes les autres variétés de Codium. Émergeant de la mer avec une apparence très naturelle, le Codium Bleu évoque une algue dans sa forme la plus pure, mais avec un raffinement supérieur. Un véritable accroche-regard pour toutes vos créations culinaires.

ACCORDS

Le Codium Bleu est un ingrédient polyvalent qui s'harmonise parfaitement avec les crustacés, le poisson, le poulet et les plats à base de plantes. Il suffit de le rincer légèrement et de le déguster cru, comme un sashimi. Bien que souvent consommé cru, le Codium Bleu peut également être légèrement cuit dans divers plats. Pour les chefs créatifs, le Codium Bleu peut être associé à des pâtisseries, des desserts et des glaces, apportant ainsi un niveau de saveur inédit et surprenant à vos créations culinaires.

L'ORIGINE

Le nom "Codium Bleu" est issu du nom latin "Codium" et du suffixe "Bleu", faisant référence aux « zones bleues ». Le codium est une algue présente dans plusieurs « zones bleues » à travers le monde. Depuis des siècles, les algues vertes sont consommées comme un complément précieux de nutriments, de fibres et d'antioxydants.

Il existe plus de 100 espèces spécifiques de codium, chacune ayant un goût, une couleur et une texture différents. Cette algue est également connue sous le nom de « doigts de l'homme mort » en raison de ses branches ramifiées ressemblant à des doigts. On la trouve également le long de la côte méditerranéenne, où elle est récoltée de manière saisonnière.

Les chefs cuisiniers globetrotteurs reconnaîtront la différence entre les diverses variétés de codium. Le Codium Bleu de Koppert Cress a été sélectionné pour sa forme unique et sa saveur riche en umami. Chez Koppert Cress, où nous chérissons le monde fascinant des plantes, nous considérons le Codium Bleu comme « la truffe de la mer » dans notre série Ocean Botanicals.

DISPONIBILITÉ

Le Codium Bleu est disponible toute l'année. Cultivé et transporté dans l'eau salée, il peut être conservé à une température ambiante de 17-25°C jusqu'à la date de péremption indiquée. Pour une meilleure conservation, placez-le dans un environnement lumineux.

Produit dans des conditions socialement responsables, le Codium Bleu répond aux exigences de la cuisine hygiénique. Ce produit est prêt à l'emploi, car il est cultivé de manière propre et hygiénique.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Asiatique, Australienne, Balkanique, Chilienne, Chinoise, Néerlandaise, Anglaise, Française, Allemande, Japonaise, Coréenne, Nordique, Péruvienne, Thaïlandaise
Usage	Blanchir, Couvrir, Séchage, Fermentation, Garniture, Macérer, Mariner, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Vapeur
Couleurs	Bleu, Vert
Plats	Alcool, Fromage, Cocktail, Crustacés, Poisson, Fonctionnel, Grillé, Volaille, Salade, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes, Vegan

Ingrédients	Gin, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Concombre, Raisins, Citron, Citron vert, Fruit de la passion, Prune, Citrouille, Tomate, Pastèque, Champignons porcini, Champignon shiitake, Autres Champignons, Couscous, Oeuf
Nom latin	Codium
Synonymes	Codium, Seaweed, Truffle, Dead Man's Fingers, Limu wawae'iole, Mozuku, Rat's Foot
Dimensions	2 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"