



Codium Blue

Codium

Origine	Asia, Australia
Sapore / Aroma	Potente umami, salato, croccante
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Capesante, Aringa, Aragosta, Fungo, Ostrica, Zucca
Conservazione	Alla luce, 17-25 °C

Il Codium Blue, chiamato anche “dita dell'uomo morto”, è considerato il “tartufo del mare” per il suo sapore.



GUSTO

Il Codium Blue, croccante e succoso, può essere utilizzato come sostituto del tartufo grazie al suo sapore sapido che richiama l'umami e alla sua interessante salinità. Il Codium Blue, di colore verde-blu scuro, ha una struttura particolare e corallina che lo rende diverso da tutte le altre varietà di Codium. Sembra appena emerso dal mare, con un aspetto molto naturale, di un'alga nella sua forma più pura. Di grande impatto visivo.

AMICI DEL GUSTO

Il Codium Blue è molto versatile e si abbina bene a crostacei, pesce, pollo e piatti a base vegetale. Sciacquare velocemente e mangiare crudo come il sashimi. Il Codium Blue viene spesso consumato crudo, ma anche leggermente scottato. Per piatti creativi, si può utilizzare il Codium Blue come ingrediente per dolci, dessert e gelati, creando abbinamenti e sapori ancora sconosciuti.

ORIGINE

Il nome Codium Blue è dato dal nome latino Codium dal suffisso Blue che si riferisce alle “zone blu”. Il Codium è un'alga presente in diverse “zone blu” del mondo. Per secoli le alghe verdi sono state consumate come un prezioso integratore di nutrienti, fibre e antiossidanti. Esistono più di 100 specie di Codium, ognuna con sapore, colore e consistenza unici. Viene anche chiamata “dita dell'uomo morto” per via dei rami ramificati che assomigliano a dita. Quest'alga si trova anche lungo le coste del Mediterraneo e viene raccolta stagionalmente. I cuochi viaggiatori sono sicuramente in grado di riconoscere la differenza tra le varietà di Codium di tutto il mondo. Il Codium Blue di Koppert Cress è stato selezionato per la sua forma unica e il suo intenso sapore di umami. Per Koppert Cress, che ha a cuore l'affascinante mondo delle piante, il Codium Blue è il “tartufo del mare” della nostra serie Ocean Botanicals.

DISPONIBILITÀ

Il Codium Blue è disponibile tutto l'anno, è coltivato e trasportato in acqua salata e può essere conservato a una temperatura ambiente di 17-25°C fino alla data di scadenza indicata. Posizionare in un ambiente luminoso. Prodotto con un metodo di coltivazione socialmente e ambientalmente responsabile, in una cultura socialmente responsabile, il Codium Blue è conforme a tutte le normative igienico sanitarie. Il prodotto è pronto all'uso, in quanto coltivato in modo pulito, igienico e sano.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Asiatica, Australiana, Balcanica, Cilena, Cinese, Olandese, Inglese, Francese, Tedesca, Giapponese, Coreana, Nordica, Peruviana, Tailandese
Uso	Biancamento / Scottare, Copertura, Essicare, Fermentare, Contorno, Macerare, Marinare, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore
Colori	Blu, Verde
Piatti	Alcool, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Pesce, Funzionale, Griglia, Pollame, Insalata, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure, Vegan
Ingredienti	Gin, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Cetriolo, Uva, Limone, Lime, Frutto della passione, Prugna, Zucca, Pomodoro, Anguria, Funghi porcini, Fungo shiitake, Altri funghi, Couscous, Uovo
Nome latino	Codium
Sinonimi	Codium, Seaweed, Truffle, Dead Man's Fingers, Limu wawae'iole, Mozuku, Rat's Foot
Dimensioni	2 a 10 cm
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g