

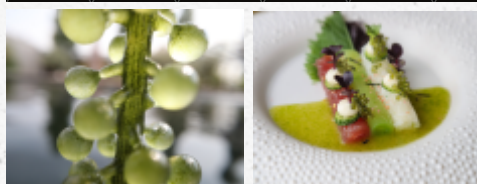
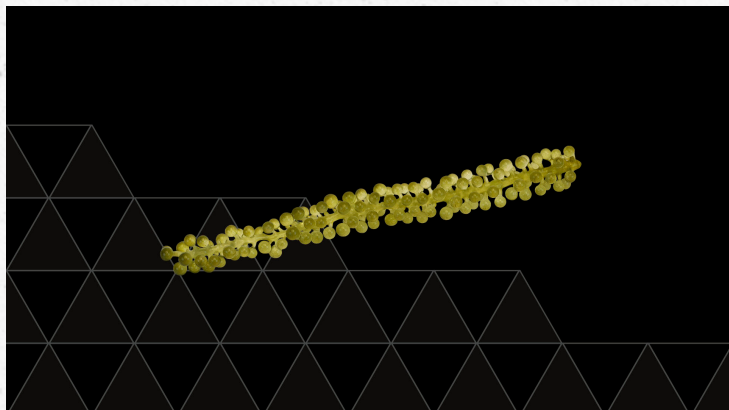


Moai Caviar

Armoracia

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Ziltig, waterig, gel-achtig
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Coquille St Jacques, Haring, Kreeft, Paddestoel, Mossel, Oester, Pompoen, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Warm, 17-25 °C

Moai Caviar staat bekend als 'Umibudo', het Japanse woord voor 'Sea Grapes' of 'Green Caviar'.



SMAAK

Een eetbaar zeewier met kleine belletjes op de stelen, die doen denken aan een klein groen trosje druiven of viskuit. De bubbels breken gemakkelijk op de tong, waardoor een licht zoute smaak van zuidelijke zee-frisheid vrijkomt. Bij rauw gebruik is het een visueel aantrekkelijk ingrediënt met een gelachtig, waterig mondgevoel.

SMAAKVRIENDEN

Moai Caviar is perfect voor toppings van canapés, in combinatie met cocktails of als functioneel item in verschillende vis, schaaldieren, schelpdieren, tempura, sushi, soepen, salades of rijstgerechten. Ook in combinatie met desserts kan het heel bijzonder zijn.

Spoel licht af, laat het drogen en eet het rauw zoals sashimi. Moai Caviar snel blootstellen aan ijswater, zal de textuur versterken en de smaak verbeteren. Pas op dat u geen dressing van bovenaf aanbrengt, omdat de zeedruiven hierdoor verdorren.

OORSPRONG

De oorsprong van het woord 'Moai' is afkomstig van een groep oudsten in Okinawa, Japan, een van de oorspronkelijke 'Blue Zones'. Koppert Cress is altijd geïnspireerd geweest door de Blue Zones. Deze levenslange vrienden leiden een buitengewoon beter en langer leven dan bijna iedereen ter wereld.

De oorsprong van de Moai Caviar is terug te voeren op het gebied van Japan, de Filipijnen, Thailand en Vietnam. In hun natuurlijke omgeving groeien de planten erg snel en zijn ze een belangrijke bron van gezonde voeding voor de lokale bevolking. De zeedruiven worden op traditionele wijze gebruikt als zoute groenten, bevatten waardevolle voedingsstoffen en alle plantdelen zijn eetbaar.

BESCHIKBAARHEID

Moai Caviar is het hele jaar door beschikbaar, wordt gekweekt en vervoerd in zout water en kan gemakkelijk tot zeven dagen worden bewaard bij een kamertemperatuur van 17-25 °C. Het kan het best worden bewaard uit de doos in het licht. Vermijd direct zonlicht. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Moai Caviar aan de hygiënische normen in de keuken. Het product is klaar voor gebruik, omdat het schoon en hygiënisch wordt gekweekt.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout
Culturen	Aziatisch, Baltisch, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Portugees, Thais
Techniek	Koude infusie, Decoratie, Frituren, Drogen, Invriezen, Inmaken, Roken
Kleuren	Bruin, Groen
Gerechten	Alcohol, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Hoofdgerecht, Gevogelte, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Schelpdier, Appel, Citrus, Kokosnoot, Mais, Komkommer, Aubergine, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Ananas, Pompoen, Aardbei, Watermeloen, Bieslook, Dille, Venkel, Munt, Salie, Dragon, Anijs, Mieren, Insecten (andere), Shiitake paddestoel, Truffel, Coquilles, Oester, Inktvis, Kaneel, Vanille, Avocado, Rode biet, Bloemkool, Gember, Sla, Zoete aardappel, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Armoracia
Afmetingen	Afmeting streng is 4 tot 10 cm
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g