

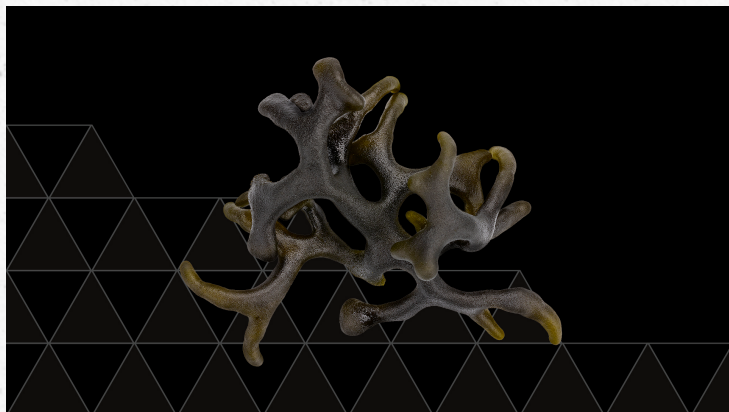


Codium Blue

Codium

Herkomst	Azië, Australië
Smaak / Aroma	Krachtige umami, ziltig, knapperig
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Coquille St Jacques, Haring, Kreeft, Paddestoel, Oester, Pompoen
Bewaring	Licht, 17-25 °C

Codium Blue, ook wel 'Dead man's fingers' genoemd, beschouwen wij vanwege zijn smaak als de 'truffel van de zee'.



SMAAK

De knapperige en sappige Codium Blue kan worden gebruikt als truffelvervanger met zijn hartige umami-achtige smaak en spannende ziltigheid. De donkerblauwgroene Codium Blue heeft een speelse en koraalachtige structuur en is anders dan alle andere Codium soorten. Het ziet eruit alsof het net uit de zee komt, met een zeer natuurlijke uitstraling, als zeewier in zijn puurste vorm, maar dan nog beter. Een echte blikvanger.

SMAAKVRIENDEN

Codium Blue is multi-inzetbaar en past vooral goed bij schaaldieren, vis, kip en plantaardige gerechten. De creatievelingen kunnen Codium Blue combineren met patisserie, desserts en ijs voor een onontdekt smaakniveau. Spoel licht af en eet het rauw zoals sashimi. Codium Blue wordt vaak rauw gegeten maar ook licht gekookt in diverse gerechten.

HERKOMST

De naam Codium Blue, waarbij Codium de Latijnse naam en de toevoeging Blue verwijst naar de ‘Blue zones’. Codium is een zeewier dat over de hele wereld in verschillende ‘Blue zones’ voorkomt. Al eeuwenlang worden groene algen gegeten als waardevolle aanvulling van voedingsstoffen, vezels en anti-oxidanten. Er zijn meer dan 100 specifieke soorten Codium, elk met een andere smaak, kleur en textuur. Het wordt ook wel ‘Dead man's fingers’ genoemd vanwege de vertakkingen die net vingers lijken. Langs de hele mediterrane kust is dit zeewier ook te vinden en wordt het seizoensgebonden geoogst. Reizende chefs zullen het verschil tussen de wereldwijde Codium-variëteiten herkennen. Koppert Cress’ Codium Blue is geselecteerd vanwege zijn unieke vorm en umamirijke smaak. Bij Koppert Cress, waar we de fascinerende wereld van planten koesteren, beschouwen we Codium Blue als ‘de truffel van de zee’ in onze Ocean Botanicals serie.

BESCHIKBAARHEID

Codium Blue is het hele jaarrond beschikbaar, wordt gekweekt en vervoerd in zout water en kan bewaard worden bij een kamertemperatuur van 17-25 °C tot en met de aangegeven houdbaarheidsdatum. Plaats in een lichte omgeving. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Codium Blue aan de hygiënische normen in de keuken. Het product is klaar voor gebruik, omdat het schoon en hygiënisch wordt gekweekt.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Aziatisch, Australisch, Balkan, Chileens, Chinees, Nederlands, Engels, Frans, Duits, Japans, Koreaans, Nordic, Peruviaans, Thais
Techniek	Blancheren, Bedekken, Drogen, Fermenteren, Garnering, Weken, Marineren, Inmaken, Roken, Sous vide, Stomen
Kleuren	Blauw, Groen
Gerechten	Alcohol, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Vis, Functioneel, Grill, Gevogelte, Salade, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten, Vegan
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Komkommer, Druiven, Citroen, Limoen, Passievrucht, Pruim, Pompoen, Tomaat, Watermeloen, Eekhoortjesbrood, Shiitake paddestoel, Paddenstoelen (andere), Couscous, Ei
Latijnse naam	Codium
Synoniemen	Codium, Seaweed, Truffle, Dead Man's Fingers, Limu wawae'iole, Mozuku, Rat's Foot

Afmetingen

2 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