

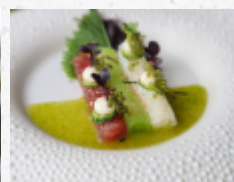
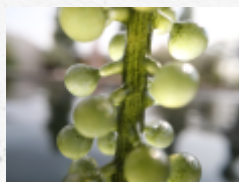
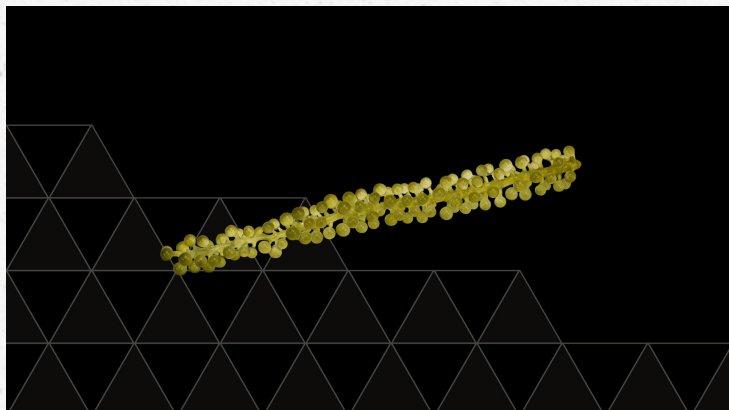


Moai Caviar

Armoracia

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Słony, wodnisty, żelowy
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Żółć, Homar, Grzyby, Małże, Ostrygi, Dynia, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Ciepło, 17-25 °C

Moai Caviar jest znany jako „Umibudo”, japońskie słowo oznaczające „morskie winogrona” lub „zielony kawior”.



SMAK

Moai Caviar jest znany jako „Umibudo”, japońskie słowo oznaczające „morskie winogrona” lub „zielony kawior”. Jadalne wodorosty z małymi białkami na łydkach, które przypominają małe zielone kiści winogron lub ikrę ryb. Białki łatwo zamięć na języku, uwalniając lekko słony smak po łydnowo-morskiej żwieńci. W stanie surowym jest atrakcyjnym wizualnie składnikiem z żelowym, wodnistym uczuciem w ustach.

TASTE FRIENDS

Piękno Moai Caviar sprawia, że idealnie nadaje się jako dodatek do kanapek, w połączeniu z koktajlami lub jako funkcjonalny dodatek do kilku ryb, skorupiaków, mięs czarków, tempury, sushi, zup, sałatek czy dań z ryżu. Wyjątkowy jest również w połączeniu z deserami. Delikatnie opłucz, usuń wilgoć i zjedz na surowo jak sashimi. Wystawienie Moai Caviar na działanie lodowatej wody uwypukli teksturę i poprawi smak. Uwaga, aby nie nakładać dressingu z góry, ponieważ w rezultacie morskie winogrona uschną.

POCHODZENIE

S?owo "Moai" pochodzi od grupy starszyny z Okinawy w Japonii, jednej z pierwotnych B??kitnych Stref. Koppert Cress zawsze inspirowa? si? niebieskimi strefami. Ci ludzie na ca?e ?ycie prowadz? wyj?tkowo lepsze i d?u?sze ?ycie ni? ktokolwiek inny na ? wiecie.

Pochodzenie Moai Caviar si?ga obszaru Japonii, Filipin, Tajlandii i Wietnamu. W swoim naturalnym ?rodowisku ro?liny rosn? bardzo szybko i s? wa?nym ?ród?em zdrowego od?ywniania dla mieszka?ców. Winogrona morskie s? u?ywane w tradycyjny sposób jako s?one warzywa, zawieraj? cenne sk?adniki od?ywcze, a wszystkie cz??ci ro?lin s? jadalne.

DOST?PNO??

Moai Caviar jest dost?pny przez ca?y rok, uprawiany i transportowany w s?onej wodzie i mo?e by? ?atwo przechowywany do siedmiu dni w temperaturze pokojowej 17 do 25°C. Unikaj bezpo?redniego ?wiat?a s?onecznego. Produkowany w kulturze odpowiedzialnej spo?ecznie, Moai Caviar spe?nia higieniczne standardy kuchenne. Produkt jest gotowy do u?ycia, poniewa? jest czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony
Kultury	Azjatycka, Ba?tycka, Japo?ska, Korea?ska, ? ródziemnomorska, Nordycka, Portugalska, Tajska
Stosowanie	Zimny napar, Dekoracja, Sma?enie na g??bokim oleju, Wysuszenie, Zamra?anie, Marynowanie, Pali?
Kolor	Br?zowy, Zielony
Naczynia	Alkohol, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Danie g?ówne, Drób, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W? gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Bak?a?an, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomara?cza, Marakuja, Ananas, Dynia, Truskawka, Arbuz, Szczypiorek, Koper, Koper w?oski, Mi ?ta, Sza?wia, Bylica draganek (estragon), Any?, Mrówki, Owady (inne), Grzyby shiitake, Trufle, Przegrzebki (ma?? e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Cynamon, Wanilia, Awokado, Burak, Kalafior, Imbir, Sa?ata, Bataty (s?odkie ziemniaki), Oliwa z oliwek, Ponzu, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu, Yuzu
Nazwa ?aci?ska	Armoracia

Synonimy

Chimmi, Rzeżucha do sushi, Wodorosty umibudo, Wegaśki kawior, Jadalne rośliny wodne, Algi, Jadalne wodorosty, Kawior wodny, Kawior morski, Kawior warzywny, Winogrona morskie, Wodorost, Sólone rośliny, Solone perły

Wymiary

Rozmiar pasma wynosi od 4 do 10 cm

Normy mikrobiologiczne

Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g