

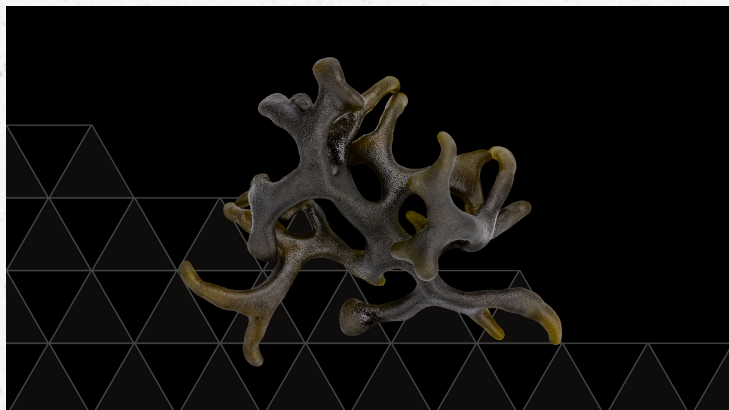


Codium Blue

Codium

Pochodzenie	Azja, Australia
Smak/Aromat	Mocne umami, solone, chrupiące
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Przegrzebki (małże w. Jakuba), łódź, Homar, Grzyby, Ostrygi, Dynia
Przechowywanie	Wiatło, 17-25 °C

Codium Blue, zwane również „palcami zmarłego”, ze względu na swój smak jest uważane za „trufle morskie”.



SMAK

Chrupiący i soczysty Codium Blue może być stosowany jako substytut trufli o pikantnym smaku przypominającym umami z ekscytującym słonym posmakiem. Ciemnoniebiesko-zielony Codium Blue ma figlarną i koralową strukturę i różni się od wszystkich innych odmian Codium. Wygląda, jakby dopiero co wynurzyła się z morza, z bardzo naturalnym wyglądem, jak wodorosty w najczystszej postaci, ale jeszcze lepsze. Naprawdę przyciąga wzrok.

TASTE FRIENDS

Codium Blue jest uniwersalny i dobrze komponuje się ze skorupiakami, rybami, kurczakiem i daniami bazującymi na roślinach. Opłucz je lekko i jedz na surowo jak sashimi. Codium Blue jest często spożywany na surowo, ale także lekko gotowany dodany do różnych potraw. Kreatywni mogą zrobić Codium Blue z ciastami, deserami i lodami, aby uzyskać nieodkryty poziom smaku.

POCHODZENIE

Nazwa Codium Blue, gdzie Codium to nazwa łacińska, a przyrostek Blue odnosi się do „niebieskich stref”. Codium to wodorost występujący w kilku „niebieskich strefach” na całym świecie. Przez wieki zielone algi były spożywane jako cenny suplement składników odżywczych, białka i przeciwutleniaczy. Istnieje ponad 100 określonych gatunków Codium, z których każdy ma inny smak, kolor i teksturę. Nazywany jest również „palcami zmarłego” ze względu na rozgałęziające się gałęzie, które wyglądają jak palce. Wodorosty te można również znaleźć wzdłuż wybrzeża Morza Śródziemnego i są zbierane sezonowo. Podróżujący szefowie kuchni rozpoznają różnicę między globalnymi odmianami Codium. Codium Blue firmy Koppert Cress został wybrany ze względu na swój unikalny kształt i bogaty smak umami. W Koppert Cress, gdzie cenimy fascynujący świat roślin, uważamy Codium Blue za „trufle morskie” w naszej serii Ocean Botanicals.

DOSTĘPNOŚĆ

Codium Blue jest dostępny przez cały rok, uprawiany i transportowany w słonej wodzie i może być przechowywany w temperaturze pokojowej 17-25°C do wskazanej daty ważności. Przechowywać w jasnym miejscu. Produkowany w sposób odpowiedzialnej kulturze, Codium Blue spełnia wymagania higieniczne. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest uprawiany w sposób czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Azjatycka, Australijska, Baskijska, Chijska, Chińska, Holenderska, Angielska, Francuska, Niemiecka, Japońska, Koreańska, Nordycka, Peruwianska, Tajska
Stosowanie	Blanszowanie, Pokrycie, Wsuszenie, Fermentujący, Garnirunek, Macerować, Marynowanie, Marynowanie, Palić, Sous vide, Gotowanie na parze
Kolor	Niebieski, Zielony
Naczynia	Alkohol, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Ryba, Funkcjonalny, Grill, Drób, Sałatki, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa, Vegan
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Węgorz, Łabnica, Ryby (słodowodne), Ryby (słodkowodne), Skorupiaki, Jabłko, Morela, Ogórek, Winogrona, Cytryna, Limonka, Marakuja, Melon, Dynia, Pomidor, Arbuż, Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Grzyby (inne), Kuskus, Jajko
Nazwa łacińska	Codium
Synonimy	Codium, Seaweed, Truffle, Dead Man's Fingers, Limu wawae'iole, Mozuku, Rat's Foot

Wymiary

od 2 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