

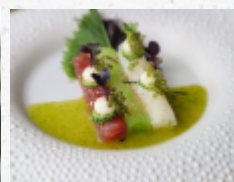
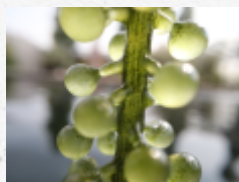
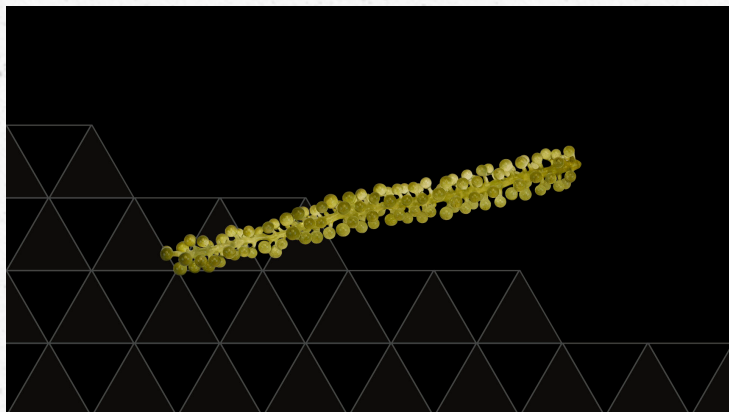


# Moai Caviar

*Armoracia*

|                      |                                                                                                                                |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origem</b>        | Ásia                                                                                                                           |
| <b>Sabor / Aroma</b> | Gelatinoso, aquoso, salgado                                                                                                    |
| <b>Temporada</b>     | Primavera, Verão, Outono, Inverno, Vieira, Arenque, Lagosta, Cogumelos, Mexilhão, Ostra, Abóbora, Morango, Dia de São Valentim |
| <b>Armazenamento</b> | Quento, 17-25 °C                                                                                                               |

Moai Caviar é conhecido como “Umibudo”, a palavra japonesa para “Uvas do Mar” ou “Caviar Verde”.



## SABOR

Moai Caviar é conhecido como “Umibudo”, a palavra japonesa para “Uvas do Mar” ou “Caviar Verde”. Uma alga comestível com pequenas bolhas nos seus talos, que relembra um pequeno cacho de uvas ou ovas de peixe. As bolhas rompem-se facilmente na língua e libertam um sabor ligeiramente salgado ou a frescura do mar do Sul. Quando usado em cru é visualmente atraente com uma sensação aquosa como gel.

## PROVE AMIGOS

A beleza de Moai Caviar é perfeita para um topping de canapé, em combinação com cocktails ou como produto funcional em diversos pratos de peixe, marisco, tempura, sushi, sopas, saladas ou arroz.

Enxague levemente, remova a humidade em excesso e coma-a crua como sashimi.

Expor o Moai Caviar rapidamente à água gelada, melhorará a textura e o sabor. Tenha cuidado para não aplicar molho por cima, porque as uvas do mar murcharão como resultado.

## ORIGEM

A origem da palavra 'Moai' deriva de um grupo de idosos em Okinawa, no Japão, uma das zonas azuis originais. Koppert Cress sempre foi inspirado pelas zonas azuis. Esses amigos duram uma vida extraordinariamente melhor e mais longa do que quase qualquer outra pessoa no mundo.

A origem do Moai Caviar remonta à região do Japão, Filipinas, Tailândia e Vietname. No seu habitat natural, as plantas crescem muito rapidamente e são uma importante fonte de nutrição saudável para os habitantes locais. As uvas do mar são usadas de maneira tradicional como vegetais salgados, contêm alguns nutrientes valiosos e todas as partes das plantas são comestíveis.

## DISPONIBILIDADE

Moai Caviar está disponível todo o ano, plantado e transportado em água salgada, pode ser armazenado até sete dias em temperatura ambiente entre os 17–25°C. Evitar o contacto da luz solar direto.

Produzido em uma ambiente adaptado, Moai Caviar atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto pode ser usada diretamente porque cresce num meio limpo.

## ESPECIFICAÇÕES

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sabor         | Doce, Salgado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Culturas      | Aziatisch, Báltico, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Português, Tailandês                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Uso           | Infusão a frio, Decoração, Fritar, Secar, Congelação, Conservas, Fumado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cores         | Castanho, Verde                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Pratos        | Álcool, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Prato principal, Aves, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ingredientes  | Gin, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Marisco, Maçã, Cítrico, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Abacaxi, Abóbora, Morango, Melancia, Cebolinho, Aneto, Funcho, Hortelã, Sálvia, Estragão, Anis, Formigas, Outros insetos, Cogumelo shiitake, Trufa, Vieira, Ostra, Lula, Canela, Baunilha, Abacate, Beterraba, Couve-flor, Gengibre, Alface, Batata doce, Azeite, Ponzu, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu, Yuzu |
| Nome em latim | Armoracia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sinônimos     | Umibudo, Uva de mar, Caviar Verde                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                        |                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensões              | " O tamanho da mecha é de 4 a 10 cm"                                                                                                                                               |
| Normas microbiológicas | Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g |