

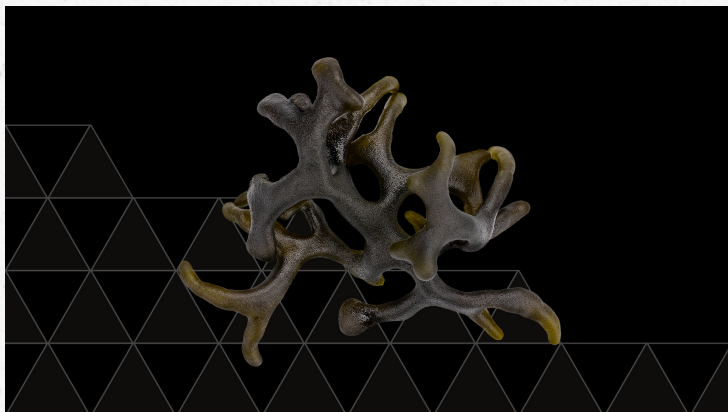


Codium Blue

Codium

Origem	Ásia, Austrália
Sabor / Aroma	Umami poderoso, salgado, estaladiço
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Vieira, Arenque, Lagosta, Cogumelos, Ostra, Abóbora
Armazenamento	Luz, 17-25 °C

O Codium Blue, também conhecido como “dedos do homem morto”, é considerado a “trufa do mar” devido ao seu sabor.



SABOR

O Codium Blue, estaladiço e sumarento, pode ser utilizado como substituto das trufas, devido ao seu sabor a umami e ao seu excitante salgado. A Codium Blue verde-azulada escura tem uma estrutura lúdica e semelhante a um coral e é diferente de todas as outras variedades de Codium. Parece ter acabado de sair do mar, com uma aparência muito natural, como as algas marinhas na sua forma mais pura, mas ainda melhor. Um verdadeiro chamariz.

AMIGOS DO GOSTO

O Codium Blue é polivalente e combina bem com crustáceos, peixe, frango e pratos à base de plantas. Enxaguar ligeiramente e comer cru como sashimi. O Codium Blue é frequentemente consumido cru, mas também ligeiramente cozinhado em vários pratos. Pode-se combinar o Codium Blue com pastelaria, sobremesas e gelados para um nível de sabor ainda por descobrir.

ORIGEM

O nome Codium Blue, em que Codium é o nome latino e o sufixo Blue, refere-se às “zonas azuis”. Codium é uma alga marinha que se encontra em várias “zonas azuis” em todo o mundo. Durante séculos, as algas verdes foram consumidas como um suplemento valioso de nutrientes, fibras e antioxidantes. Existem mais de 100 espécies de Codium, cada uma com um sabor, cor e textura diferentes. É também chamada “dedos do homem morto” devido às ramificações que se assemelham a dedos. Esta alga também pode ser encontrada ao longo da costa mediterrânica e é colhida sazonalmente. Os cozinheiros viajantes reconhecerão a diferença entre as variedades globais de Codium. A Codium Blue da Koppert Cress foi selecionada pela sua forma única e pelo seu sabor rico em umami. Na Koppert Cress, onde apreciamos o fascinante mundo das plantas, consideramos o Codium Blue como “a trufa do mar” na nossa série Ocean Botanicals.

DISPONIBILIDADE

O Codium Blue está disponível durante todo o ano, é cultivado e transportado em água salgada e pode ser armazenado a uma temperatura ambiente de 17-25°C até ao prazo de validade indicado. Colocar num ambiente luminoso. Produzido numa cultura socialmente responsável, o Codium Blue cumpre as normas de higiene da cozinha. O produto está pronto a ser utilizado, uma vez que é cultivado de forma limpa e higiénica.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Chileno, Chinês, Holandês, Inglês, Francês, Alemão, Japonês, Coreano, Nórdico, Peruano, Tailandês
Uso	Branquear, Cobertura, Secar, Fermentação, Guarnição, Macerar, Marinar, Conservas, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor
Cores	Azul, Verde
Pratos	Álcool, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Peixe, Funcional, Grelhado, Aves, Salada, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes, Vegan
Ingredientes	Gin, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Alperce, Pepino, Uvas, Limão, Lima, Maracujá, Ameixa, Abóbora, Tomate, Melancia, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Outros Cogumelos, Cuscuz, Ovo
Nome em latim	Codium

Sinônimos	Codium, Seaweed, Truffle, Dead Man's Fingers, Limu wawae'iole, Mozuku, Rat's Foot
Dimensões	2 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