



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Moai Caviar

Geschmack	Gelee, wässrig, salzig
Passt zu	Fisch, Krusten- und Schalentiere, Tempura, Sushi, Suppen, Salate, Reis, Cocktails, Desserts, Eis
Anbau	Produziert unter sozialverträglichen Anbaubedingungen
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 17–25°C

Geschmack und Anwendung

Moai Caviar ist bekannt als "Umibudo", das japanische Wort für "Sea Grapes" oder "Green Caviar". Ein essbarer Seetang mit kleinen Blasen an den Stielen, die an eine kleine grüne Weintraube oder einen Fischrogen erinnern. Die Blasen brechen leicht auf der Zunge und setzen einen leicht salzigen Geschmack der südlichen Meeresfrische frei. Wenn es roh verwendet wird, ist es eine optisch attraktive Zutat mit einem gelartigen, wässrigen Mundgefühl. Die Optik von Moai Caviar eignet sich perfekt zum Auffüllen von Häppchen, in Kombination mit Cocktails oder als funktionelles Element in verschiedenen Fisch-, Krebs- und Schalentier-, Tempura-, Sushi-, Suppen-, Salat- oder Reisgerichten. Aber auch und ganz besonders in Desserts. Leicht abspülen, abtropfen lassen und roh wie Sashimi essen. Wenn Moai Caviar schnell in Eiswasser gegeben wird, wird die Textur und der Geschmack verbessert. Achten Sie darauf, dass Sie kein Dressing von oben auftragen, da die Seetrauben dadurch verkümmern.

Herkunft

Der Ursprung des Wortes "Moai" stammt von einer Gruppe von Ältesten in Okinawa, Japan, einer der ursprünglichen



Moai Caviar (*Caulerpa*)

„Blue Zones“. Koppert Cress war schon immer von den „Blue Zones“ inspiriert. Diese lebenslangen Freunde leben ein außerordentlich besseres und längeres Leben als fast jeder andere auf der Welt.

Der Ursprung des Moai-Kaviars geht auf Japan, die Philippinen, Thailand und Vietnam zurück. In ihrem natürlichen Lebensraum wachsen die Pflanzen sehr schnell und sind eine wichtige Quelle für eine gesunde Ernährung der Einheimischen. Die Seetrauben werden traditionell als salziges Gemüse verwendet, enthalten einige wertvolle Nährstoffe und alle Pflanzenteile sind essbar.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Moai Caviar ist das ganze Jahr über erhältlich, wird in Salzwasser angebaut und transportiert und kann problemlos bis zu sieben Tage bei Raumtemperatur von 17–25°C gelagert werden. Vermeide direktes Sonnenlicht.

Moai Caviar wird sozialverträglich angebaut und erfüllt die hygienischen Küchenstandards. Das Produkt ist gebrauchsfertig, da es sauber und hygienisch gewachsen ist.



Verpackung: 35 g net

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Niederlande

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com