



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Moai Caviar

Sabor	Gelatinoso, acuoso, salado
Uso	Pescado, mariscos, tempura, sushi, sopas, ensaladas, arroz, cocteles
Medio	Producido de manera socialmente responsable
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta siete días entre 17–25°C

Sabor y aplicaciones

Moai Caviar es conocido como "Umibudo", la palabra japonesa para "Uvas de Mar" o "Caviar Verde". Un alga comestible con pequeñas burbujas en su tallo, que recuerdan un pequeño racimo verde de uvas o huevas de pescado. Las burbujas se rompen fácilmente en la lengua, liberando un sabor ligeramente salado o a frescura del mar del sur. Cuando se usa crudo, es un ingrediente visualmente atractivo con una sensación en boca acuosa similar a un gel. La belleza de Moai Caviar hace que sea perfecto para acabar unos canapés, combinar con cócteles o como un elemento funcional en cualquier tipo de platos de pescados, crustáceos, mariscos, tempura, sushi, sopas, ensaladas o arroz. Enjuague ligeramente, elimine el exceso de humedad y cómelo crudo como el sashimi. Exponer el Moai Caviar rápidamente a agua helada mejorará la textura y el sabor. Hay que tener cuidado de no aliñar aderezo por encima, porque las uvas de mar se marchitarán como resultado.

Origen

El origen de la palabra "Moai" viene de un grupo de ancianos en Okinawa, Japón, una de las "zonas azules" originales. Koppert Cress siempre se ha inspirado en las "zonas azules". Estos



Moai Caviar (Caulerpa)

amigos de toda la vida viven una vida extraordinariamente mejor y más larga que casi cualquier otra persona en el mundo.

El origen del Moai Caviar se remonta a la zona de Japón, Filipinas, Tailandia y Vietnam. En su hábitat natural, las plantas crecen muy rápido y son una fuente importante de nutrición saludable para los habitantes locales. Las uvas de mar se utilizan de manera tradicional como verduras saladas, contienen algunos nutrientes importantes y la planta entera es comestible.

Disponibilidad y duración

El Moai Caviar está disponible durante todo el año, se cultiva y transporta en agua salada y se puede almacenar fácilmente hasta 7 días a una temperatura ambiente de 17–25 ° C. Evitar dejarlo en luz solar directa.

Producido de manera socialmente responsable, Moai Caviar cumple con los estándares de higiene de cocina. El producto está listo para usar, ya que se cultiva de forma limpia e higiénica.



Contenido: 35 g net

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Países Bajos

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com