



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Moai Caviar

Goût	Gelée, aqueuse, salée
Utilisation	Poissons, crustacés, coquillages, tempura, sushi, soupes, salades, riz, cocktails
Culture	Cultivé de manière socialement responsable
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à sept jours entre 17–25°C

Goût et utilisation

Moai Caviar est connu sous le nom « Umibudo », le mot japonais pour « Raisin de Mer » ou « Caviar Vert ». C'est une algue marine comestible, avec des petites billes attachées à une tige, qui rappelle une micro grappe de raisins verts ou d'œufs de poissons. Les billes se croquent facilement et libèrent une saveur légèrement salée rappelant l'iode frais des mers du sud. Utilisé cru, cet ingrédient est visuellement très attrayant avec une sensation en bouche similaire à une gelée. La délicatesse de Moai Caviar en fait une garniture idéale pour amuse-bouche en combinaison avec les cocktails ou comme ingrédient fonctionnel dans les plats de poissons, crustacés, sushi, soupes, tempura, salades ou riz. Rincer légèrement, sécher l'excès d'eau et manger cru comme un sashimi. Plonger rapidement Moai Caviar dans une eau glacée améliorera la texture et le goût. Attention à ne pas appliquer de sauce/vinaigrette sur le dessus de Moai Caviar car les raisins de mer se flétriront.

Origine

L'origine du mot « Moai » provient du nom d'un groupe d'ainés habitants Okinawa, l'une des zones bleues. Koppert Cress a toujours été inspirée par les zones bleues. Ces amis de l'autre bout du monde vivent de manière extraordinairement saine



Moai Caviar (Caulerpa)

et beaucoup longtemps que les habitants des autres régions de la planète.

L'origine de Moai Caviar est retracée dans la région du Japon, des Philippines, de la Thaïlande et du Vietnam. Dans leur habitat naturel, les plantes poussent très rapidement et sont une source importante d'aliments sains pour les locaux. Les raisins de mer sont utilisés comme légumes salés, contiennent des nutriments essentiels et toute la plante est comestible.

Disponibilité et conservation

Moai Caviar est disponible toute l'année, cultivé et transporté dans de l'eau salée il se conserve facilement jusqu'à sept jours à une température ambiante comprise entre 17–25°C. Éviter la lumière du soleil.

Cultivé dans une culture socialement responsable, Moai Caviar répond aux normes d'hygiène des cuisines. Ce produit est prêt à être utilisé étant cultivé dans un environnement propre et hygiénique.



Contenu: 35 g net

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com