



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Moai Caviar

Sapore	Gelatinoso, acquoso, sapido
Utilizzo	Con pesce, crostacei, molluschi, tempura, sushi, zuppe, insalate, riso, cocktails
Coltivazione	Prodotto in coltivazione socialmente responsabile
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a sette giorni a 17-25°C

Sapore ed utilizzo

Moai Caviar e' noto come "Umibudo", la parola giapponese per "uva di mare" o "caviale verde". E' un'alga commestibile con piccoli acini sul gambo che ricordano un grappolo d'uva o le uova di pesce. Gli acini si rompono facilmente con la lingua, rilasciando un sapore leggermente sapido di mari del sud. Quando utilizzato crudo e' un ingrediente bello da vedere con un sapore di gelatina acquosa.

Moai Caviar e' perfetto per guarnire canape', per cocktails e come ingrediente in piatti di pesce, crostacei, molluschi, tempura, sushi, zuppe, insalate o riso.

Riscaquandolo leggermente, si rimuove l'eccesso di salinita' legato all'acqua marina e si puo' gustare come un sashimi. Appena passato in ghiaccio migliora la struttura ed esalta il sapore. Attenzione nell'utilizzo di condimenti perche' possono causarne l'appassimento.

Origini

La parola "Moai" trae origine da il nome di un gruppo di anziani in Okinawa, Giappone, in una delle prime BlueZone.



Moai Caviar (Caulerpa)

Koppertcress si e' sempre ispirata alle BlueZone. Questi amici hanno una vita straordinariamente lunga e migliore di quella della maggior parte del mondo.

Moai Caviar ha origine nell'area sud-orientale dell'Asia, tra il Giappone, le Filippine, la Thailandia ed il Vietnam. Nel proprio ambiente naturale l'alga cresce molto velocemente ed e' una importante fonte nutritiva per i locali, contenendo sostanze utili ed essendo tutta la pianta edule. L'uva di mare e' tradizionalmente usata come verdura sapida.

Disponibilita' e conservazione

Moai Caviar e' disponibile tutto l'anno. E' coltivato e spedito in acqua di mare e puo' essere facilmente conservato sino a 7 giorni a temperatura ambiente (17-25°C). Evitare la luce solare diretta.

E' prodotto in modo socialmente responsabile. Moai Caviar e' pronto all'uso, prodotto e confezionato secondo gli standards igienici per i prodotti alimentari.



Confezione: 35 g net

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Paesi Bassi

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com