



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Moai Caviar

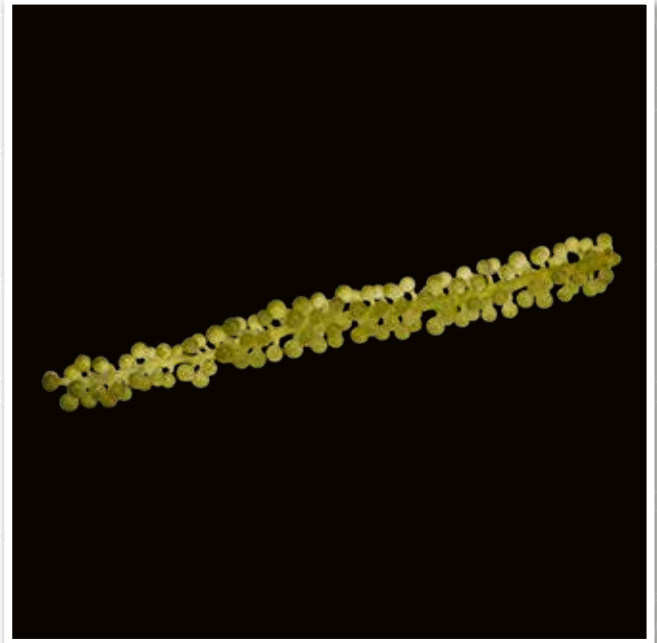
<b>Smaak</b>	Gel-achtig, waterig, ziltig
<b>Gebruik</b>	Vis, schaaldieren, schelpdieren, tempura, sushi, soepen, salades, rijst, cocktails, desserts, ijs
<b>Teelt</b>	Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 17–25°C

### Smaak en toepassing

*Moai Caviar* staat bekend als 'Umibudo', het Japanse woord voor 'Sea Grapes' of 'Green Caviar'. Een eetbaar zeewier met kleine belletjes op de stelen, die doen denken aan een klein groen trosje druiven of viskuit. De bubbels breken gemakkelijk op de tong, waardoor een licht zoute smaak van zuidelijke zee-frisheid vrijkomt. Bij rauw gebruik is het een visueel aantrekkelijk ingrediënt met een gelachtig, waterig mondgevoel.

*Moai Caviar* is perfect voor toppings van canapés, in combinatie met cocktails of als functioneel item in verschillende vis, schaaldieren, schelpdieren, tempura, sushi, soepen, salades of rijstgerechten. Ook in combinatie met desserts kan het heel bijzonder zijn.

Spoel licht af, laat het drogen en eet het rauw zoals sashimi. *Moai Caviar* snel blootstellen aan ijswater, zal de textuur versterken en de smaak verbeteren. Pas op dat u geen dressing van bovenaf aanbrengt, omdat de zeedruiven hierdoor verdorren.



*Moai Caviar (Caulerpa)*

### Oorsprong

De oorsprong van het woord 'Moai' is afkomstig van een groep oudsten in Okinawa, Japan, een van de oorspronkelijke 'Blue Zones'. Koppert Cress is altijd geïnspireerd geweest door de Blue Zones. Deze levenslange vrienden leiden een buitengewoon beter en langer leven dan bijna iedereen ter wereld.

De oorsprong van de *Moai Caviar* is terug te voeren op het gebied van Japan, de Filipijnen, Thailand en Vietnam. In hun natuurlijke omgeving groeien de planten erg snel en zijn ze een belangrijke bron van gezonde voeding voor de lokale bevolking. De zeedruiven worden op traditionele wijze gebruikt als zoute groenten, bevatten waardevolle voedingsstoffen en alle plantdelen zijn eetbaar.

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

*Moai Caviar* is het hele jaar door beschikbaar, wordt gekweekt en vervoerd in zout water en kan gemakkelijk tot zeven dagen worden bewaard bij een kamertemperatuur van 17–25°C. Vermijd direct zonlicht.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen *Moai Caviar* aan de hygiënische normen in de keuken. Het product is klaar voor gebruik, omdat het schoon en hygiënisch wordt gekweekt.



Inhoud: 35 g net per pot

### Koppert Cress B.V.

De Poel I  
2681 MB Monster  
Nederland  
Tel. : +31 (0)174 24 28 19  
Fax : +31 (0)174 24 36 11  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com