



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Moai Caviar

Sabor	Gelatinoso, aquoso, salgado
Utilização	Peixe, crustáceos, marisco, tempura, sushi, sopas, saladas, arroz, cocktails
Cultivo	Produzido numa cultura socialmente responsável
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 17–25°C

Sabor e aplicação

Moai Caviar é conhecido como "Umibudo", a palavra japonesa para "Uvas do Mar" ou "Caviar Verde". Uma alga comestível com pequenas bolhas nos seus talos, que relembra um pequeno cacho de uvas ou ovas de peixe. As bolhas rompem-se facilmente na língua e libertam um sabor ligeiramente salgado ou a frescura do mar do Sul. Quando usado em cru é visualmente atraente com uma sensação aquosa como gel.

A beleza de *Moai Caviar* é perfeita para um topping de canapé, em combinação com cocktails ou como produto funcional em diversos pratos de peixe, marisco, tempura, sushi, sopas, saladas ou arroz.

Enxague levemente, remova a humidade em excesso e coma-a crua como sashimi. Expor o *Moai Caviar* rapidamente à água gelada, melhorará a textura e o sabor. Tenha cuidado para não aplicar molho por cima, porque as uvas do mar murcharão como resultado.

Origem

A origem da palavra 'Moai' deriva de um grupo de idosos em Okinawa, no Japão, uma das zonas azuis originais. Koppert Cress sempre foi inspirado pelas zonas azuis. Esses amigos



Moai Caviar (Caulerpa)

duram uma vida extraordinariamente melhor e mais longa do que quase qualquer outra pessoa no mundo.

A origem do *Moai Caviar* remonta à região do Japão, Filipinas, Tailândia e Vietname. No seu habitat natural, as plantas crescem muito rapidamente e são uma importante fonte de nutrição saudável para os habitantes locais. As uvas do mar são usadas de maneira tradicional como vegetais salgados, contêm alguns nutrientes valiosos e todas as partes das plantas são comestíveis.

Disponibilidade e armazenamento

Moai Caviar está disponível todo o ano, plantado e transportado em água salgada, pode ser armazenado até sete dias em temperatura ambiente entre os 17–25°C. Evitar o contacto da luz solar direto.

Produzido em um ambiente adaptado, *Moai Caviar* atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto pode ser usado diretamente porque cresce num meio limpo.



Conteúdo: 35 g net

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com