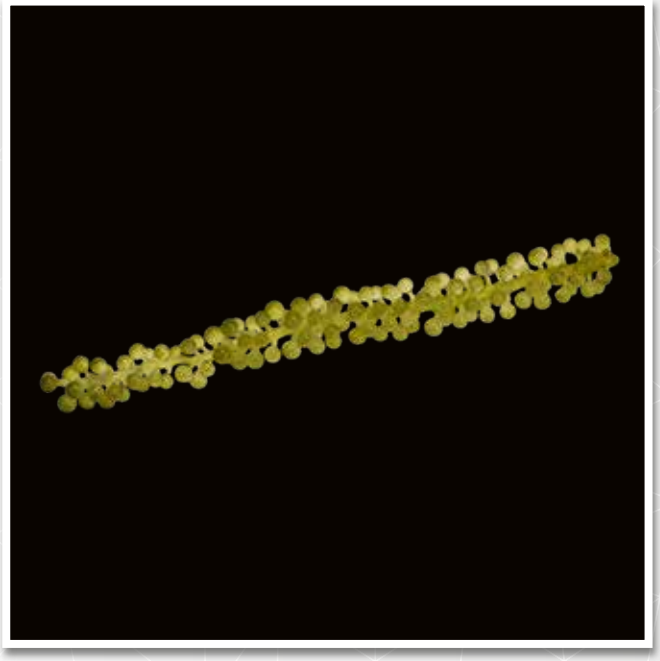
KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Moai Caviar

Smak	Słony, wodnisty, żelowy
Użycie	Ryby, skorupiaki, mięczaki, tempura, sushi, zupy, sałatki, ryż, koktajle, desery, lody
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do siedmiu dni w temperaturze 17–25°C



Moai Caviar (Caulerpa)

Smak I wykorzystanie

Moai Caviar jest znany jako ,,Umibudo'', japońskie słowo oznaczające ,,morskie winogrona'' lub ,,zielony kawior''. Jadalne wodorosty z małymi bąbelkami na łodygach, które przypominają małą zieloną kiść winogron lub ikrę ryb. Bąbelki łatwo łamią się na języku, uwalniając lekko słony smak południowo-morskiej świeżości. W stanie surowym jest atrakcyjnym wizualnie składnikiem z żelowym, wodnistym uczuciem w ustach.

Piękno *Moai Caviar* sprawia, że idealnie nadaje się jako dodatek do kanapek, w połączeniu z koktajlami lub jako funkcjonalny dodatek do kilku ryb, skorupiaków, mięczaków, tempury, sushi, zup, sałatek czy dań z ryżu. Wyjątkowy jest również w połączeniu z deserami.

Delikatnie opłucz, usuń wilgoć i zjedz na surowo jak sashimi. Wystawienie *Moai Caviar* na działanie lodowatej wody uwydatni teksturę i poprawi smak. Uważaj, aby nie nakładać dressingu z góry, ponieważ w rezultacie morskie winogrona uschną.

Zawartość: 35 g net

Pochodzenie

Słowo "Moai" pochodzi od grupy starszyzny z Okinawy w Japonii, jednej z pierwotnych Błękitnych Stref. Koppert Cress zawsze inspirował się niebieskimi strefami. Ci ludzie na całe życie prowadzą wyjątkowo lepsze i dłuższe życie niż ktokolwiek inny na świecie. Pochodzenie *Moai Caviar* sięga obszaru Japonii, Filipin, Tajlandii i Wietnamu. W swoim naturalnym środowisku rośliny rosną bardzo szybko i są ważnym źródłem zdrowego odżywiania dla mieszkańców. Winogrona morskie są używane w tradycyjny sposób jako słone warzywa, zawierają cenne składniki odżywcze, a wszystkie części roślin są jadalne.

Dostępność i trwałość

Moai Caviar jest dostępny przez cały rok, uprawiany i transportowany w słonej wodzie i może być łatwo przechowywany do siedmiu dni w temperaturze pokojowej 17–25°C.

Unikaj bezpośredniego światła słonecznego. Produkowany w kulturze odpowiedzialnej społecznie, *Moai Caviar* spełnia higieniczne standardy kuchenne. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Holandia
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com

© Koppert Cress B.V. – The Netherlands – Z zastrzeżeniem błędów w tłumaczeniu i pisowni.