



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Codium Blue

<b>Smaak</b>	Truffel, Hartig, Umami
<b>Gebruik</b>	Schaaldieren, vis, kip en plantaardige gerechten
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoord gekweekt
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 17–25°C

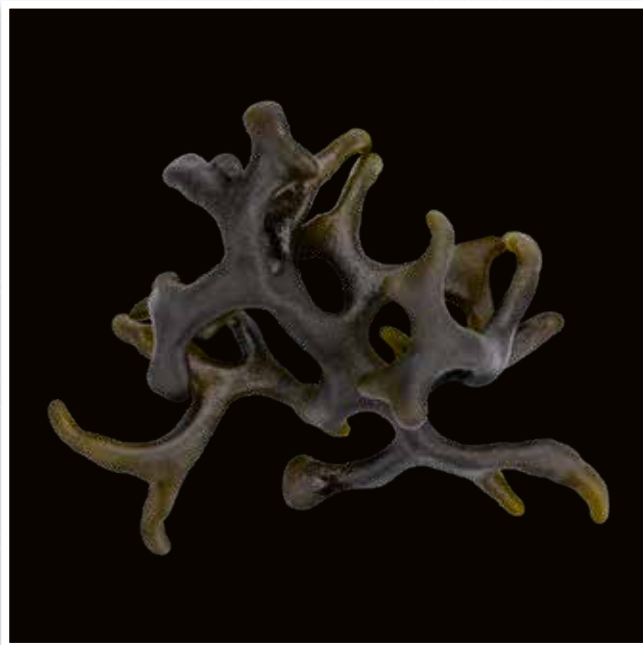
### Smaak en toepassing

De knapperige en sappige *Codium Blue* kan worden gebruikt als truffelvervanger met zijn hartige umami-achtige smaak en spannende ziltigheid. De donkerblauwgroene *Codium Blue* heeft een speelse en koraalachtige structuur en is anders dan alle andere *Codium* soorten. Het ziet eruit alsof het net uit de zee komt, met een zeer natuurlijke uitstraling, als zeewier in zijn puurste vorm, maar dan nog beter. Een echte blikvanger.

*Codium Blue* is multi-inzetbaar en past vooral goed bij schaaldieren, vis, kip en plantaardige gerechten. De creatievelingen kunnen *Codium Blue* combineren met patisserie, desserts en ijs voor een onontdekt smaakniveau. Spoel licht af en eet het rauw zoals sashimi. *Codium Blue* wordt vaak rauw gegeten maar ook licht gekookt in diverse gerechten.

### Oorsprong

De naam *Codium Blue*, waarbij *Codium* de Latijnse naam en de toevoeging *Blue* verwijst naar de 'Blue zones'. *Codium* is een zeewier dat over de hele wereld in verschillende 'Blue zones' voorkomt. Er zijn meer dan 100 specifieke soorten *Codium*, elk met een andere smaak, kleur en textuur. Koppert Cress' *Codium Blue* is geselecteerd vanwege zijn unieke vorm en



*Codium Blue* (*Codium*)

umamirijke smaak. Bij Koppert Cress, waar we de fascinerende wereld van planten koesteren, beschouwen we *Codium Blue* als 'de truffel van de zee' in onze Ocean Botanicals serie.

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

*Codium Blue* is het hele jaarrond beschikbaar, wordt gekweekt en vervoerd in gezuiverd zout water en kan bewaard worden bij een kamertemperatuur van 17–25°C tot en met de aangegeven houdbaarheidsdatum. Plaats in een lichte omgeving.

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



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter



Inhoud: 35 g net

**Koppert Cress B.V.**

De Poel 1

2681 MB Monster

Nederland

Tel. : +31 (0)174 24 28 19

Fax : +31 (0)174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com