



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Codium Blue

| | |
|-----------------------|---|
| Sabor | Trufa, Salado, Umam |
| Uso | Crustáceos, pescado, pollo y platos a base de plantas |
| Medio | Cultivo natural |
| Disponibilidad | Todo el año |
| Duración | Hasta siete días entre 17–25°C |

Sabor y aplicaciones

Codium Blue, crujiente y jugoso, puede utilizarse como sustituto de la trufa por su sabroso sabor a umami y su excitante salinidad. *Codium Blue*, de color verde azulado oscuro, tiene una estructura lúdica y semejante a un coral y es diferente a todas las demás variedades de *Codium*. Parece recién salido del mar, con un aspecto muy natural, como las algas en su forma más pura, pero aún mejor. Algo verdaderamente llamativo.

Codium Blue es polivalente y combina bien con crustáceos, pescado, pollo y platos a base de plantas. Enjuáguelo ligeramente y cómallo crudo como sashimi. *Codium Blue* suele comerse crudo, pero también ligeramente cocinado en diversos platos. *Codium Blue* también puede combinarse con pasteles, postres y helados para obtener un nivel de sabor aún por descubrir.

Origen

El nombre *Codium Blue*, donde *Codium* es el nombre latino y el sufijo *Blue* hace referencia a las «zonas azules». *Codium* es un alga que se encuentra en varias «zonas azules» del mundo. Existen más de 100 especies de *Codium*, cada una con un sabor, color y textura diferentes. *Codium Blue* de Koppert Cress ha sido seleccionado por su forma única y su sabor rico en umami.



Codium Blue (*Codium*)

En Koppert Cress, donde apreciamos el fascinante mundo de las plantas, consideramos *Codium Blue* como «la trufa del mar» de nuestra serie Ocean Botanicals.

Disponibilidad y duración

Codium Blue está disponible todo el año, se cultiva y transporta en agua salada y puede conservarse a una temperatura ambiente de 17–25°C hasta la fecha de caducidad indicada. Colocar en un ambiente luminoso.

Producido en un cultivo socialmente responsable, *Codium Blue* cumple las normas de higiene de la cocina. El producto está listo para su uso, ya que se cultiva de forma limpia e higiénica.



Contenido: 35 g net

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