



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Codium Blue

Sapore	Tartufo, Salato, Umami
Utilizzo	Crostacei, pesce, pollo e piatti a base vegetale
Coltivazione	Coltivato naturalmente
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a sette giorni a 17–25°C

Sapore ed utilizzo

Codium Blue, croccante e succoso, può essere utilizzato come sostituto del tartufo grazie al suo sapore sapido che richiama l'umami e alla sua interessante salinità. *Codium Blue*, di colore verde-blu scuro, ha una struttura particolare e corallina che lo rende diverso da tutte le altre varietà di *Codium*. Sembra appena emerso dal mare, con un aspetto molto naturale, di un'alga nella sua forma più pura. Di grande impatto visivo.

Codium Blue è molto versatile e si abbina bene a crostacei, pesce, pollo e piatti a base vegetale. Sciacquare velocemente e mangiare crudo come il sashimi. *Codium Blue* viene spesso consumato crudo, ma anche leggermente scottato. Per piatti creativi, si può utilizzare *Codium Blue* come ingrediente per dolci, dessert e gelati, creando abbinamenti e sapori ancora sconosciuti.

Origini

Il nome *Codium Blue* è dato dal nome latino *Codium* dal suffisso *Blue* che si riferisce alle "zone blu". Il *Codium* è un'alga presente in diverse "zone blu" del mondo. Esistono più di 100 specie di *Codium*, ognuna con sapore, colore e consistenza unici. *Codium Blue* di Koppert Cress è stato selezionato per la sua



Codium Blue (Codium)

forma unica e il suo intenso sapore di umami. Per Koppert Cress, che ha a cuore l'affascinante mondo delle piante, *Codium Blue* è il "tartufo del mare" della nostra serie Ocean Botanicals.

Disponibilita' e conservazione

Codium Blue è disponibile tutto l'anno, è coltivato e trasportato in acqua salata e può essere conservato a una temperatura ambiente di 17–25°C fino alla data di scadenza indicata. Posizionare in un ambiente luminoso.

Prodotto con un metodo di coltivazione socialmente e ambientalmente responsabile, in una cultura socialmente responsabile, *Codium Blue* è conforme a tutte le normative igienico sanitarie. Il prodotto è pronto all'uso, in quanto coltivato in modo pulito, igienico e sano.



Confezione: 35 g net



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro

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