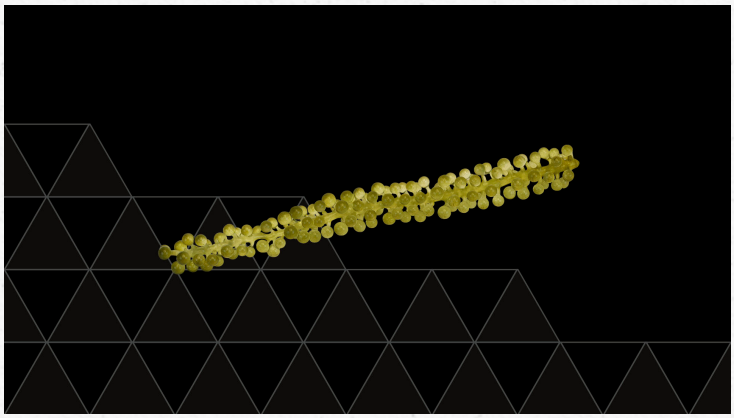
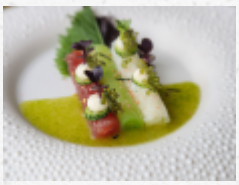
Moai Caviar

Armoracia

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Pflanzlicher Kaviar, wässrig, salzig
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Jakobsmuscheln, Hering, Hummer, Pilz, Muscheln, Auster, Kürbis, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Warm, 17-25 °C





Moai Caviar ist bekannt als "Umibudo", das japanische Wort für "Sea Grapes" oder "Green Caviar".

GESCHMACK

Die kleinen „Perlen“ erinnern an Seetangtrauben. Sie lösen sich knackig im Mund auf und entfalten eine dezente salzige Note, die an südliche Meeresfrische erinnert.

GESCHMACKSFREUNDE

Mit seiner gläsernen, geleeartigen Textur ist es ein optisches Highlight und eine aufregende Zutat zu Canapés, Fisch, Schalentiere, Sushi, Salaten oder sogar Cocktails und Desserts.
Leicht abspülen, abtropfen lassen und roh wie Sashimi essen. Wenn Moai Caviar schnell in Eiswasser gegeben wird, wird die Textur und der Geschmack verbessert. Achten Sie darauf, dass Sie kein Dressing von oben auftragen, da die Seetrauben dadurch verkümmern.

HERKUNFT

Der Ursprung des Wortes "Moai" stammt von einer Gruppe von Ältesten in Okinawa, Japan, einer der ursprünglichen „Blue Zones“. Koppert Cress war schon immer von den „Blue Zones“ inspiriert. Diese Hunderjährigen leben ein außerordentlich besseres und längeres Leben als fast jeder andere auf der Welt.
Der Ursprung des Moai-Kaviars geht auf Japan, die Philippinen, Thailand und Vietnam zurück. In ihrem natürlichen Lebensraum wachsen die Pflanzen sehr schnell und sind eine wichtige Quelle für eine gesunde Ernährung der Einheimischen. Die Seetrauben werden traditionell als salziges Gemüse verwendet, enthalten einige wertvolle Nährstoffe und alle Pflanzenteile sind essbar.

VERFÜGBARKEIT

Moai Caviar ist das ganze Jahr über erhältlich, wird in Salzwasser angebaut und transportiert und kann problemlos bis zu sieben Tage bei Raumtemperatur von 17 bis 25 ° C gelagert werden. Vermeide direktes Sonnenlicht. Moai Caviar wird sozialverträglich angebaut und erfüllt die hygienischen Küchenstandards. Das Produkt ist gebrauchsfertig, da es sauber und hygienisch gewachsen ist.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig
Kulturen	Asiatisch, Baltisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Portugiesisch, Thai
Verwendung	Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Dekorieren, Frittieren, Trocknen, Einfrieren, Beizen / Einlegen, Räuchern
Farben	Braun, Grün
Gerichte	Alkohol, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Hauptgericht, Geflügel, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Schalentiere, Apfel, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Ananas, Kürbis, Erdbeere, Wassermelone, Schnittlauch, Dill, Fenchel, Minze, Salbei, Estragon, Anis, Ameisen, Insekten (andere), Shiitake Pilze, Trüffel, Coquilles, Auster, Tintenfisch, Zimt, Vanille, Avocado, Rote Beete, Blumenkohl, Ingwer, Grüner Salat, Süßkartoffel, Olivenöl, Ponzu, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Armoracia
Synonyme	Sushi Kresse, Umibudo Alge, Umibudo, veganer Kaviar, Algen, essbare Algen, Wasser Kaviar, Meeres Kaviar, Pflanzlicher Kaviar, Merrestrauben, Chimmi, essbarer Seetang, Seetang, salzige Pflanzen, Salzperlen, essbare Wasserpflanzen
Abmessungen	" Die Stranggröße beträgt 4 bis 10 cm"
Mikrobiologische Grenzwerte	"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"