

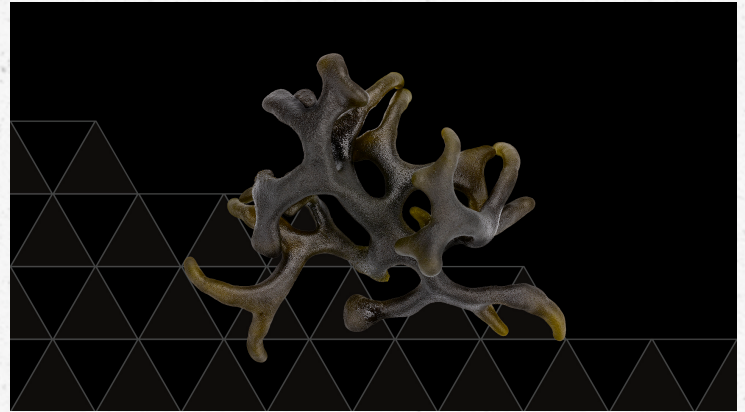


Codium Blue

Codium

Herkunft	Asien, Australien
Geschmack / Aroma	kräftig umami, salzig, knusprig
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Jakobsmuscheln, Hering, Hummer, Pilz, Auster, Kürbis
Lagerung	Licht, 17-25 °C

Codium Blue, auch 'Dead man's fingers' genannt, wird wegen seines Geschmacks als 'Trüffel des Meeres' bezeichnet.



GESCHMACK

Das knackige und saftige Codium Blue kann mit seinem pikanten, umami-ähnlichen Geschmack und aufregenden Salzigkeit als Trüfflersatz verwendet werden. Das dunkelblaugrüne Codium Blue hat eine verspielte, korallenartige Struktur und unterscheidet sich von allen anderen Codium-Sorten. Es sieht aus, als würde es gerade aus dem Meer auftauchen, mit einem sehr natürlichen Erscheinungsbild, wie Seetang in seiner reinsten Form, aber noch besser. Ein echter Blickfang

GESCHMACKSFREUNDE

Codium Blue ist vielseitig einsetzbar und passt gut zu Krustentieren, Fisch, Huhn und pflanzlichen Gerichten. Leicht abspülen und roh wie Sashimi essen. Codium Blue wird oft roh gegessen, aber auch leicht gekocht in verschiedenen Gerichten verwendet. Kreative können Codium Blue mit Gebäck, Desserts und Eiscreme kombinieren, um eine unentdeckte Geschmacksebene zu erreichen.

HERKUNFT

Der Name Codium Blue, wobei Codium der lateinische Name ist und das Suffix Blue sich auf die „Blauen Zonen“ bezieht. Codium ist eine Meeresalge, die in mehreren „Blauen Zonen“ der Welt vorkommt. Seit Jahrhunderten werden Grünalgen als wertvolle Ergänzung von Nährstoffen, Ballaststoffen und Antioxidantien verzehrt. Es gibt mehr als 100 spezifische Codium-Arten, jede mit einem anderen Geschmack, einer anderen Farbe und einer anderen Beschaffenheit. Wegen der verzweigten Äste, die wie Finger aussehen, wird sie auch „Dead man's fingers“ genannt. Dieser Seetang ist auch an der Mittelmeerküste zu finden und wird saisonal geerntet. Reisende Köche werden den Unterschied zwischen den weltweiten Codium-Sorten erkennen. Die blaue Codium-Sorte von Koppert Cress wurde wegen ihrer einzigartigen Form und ihres umami-reichen Geschmacks ausgewählt. Bei Koppert Cress, wo wir die faszinierende Welt der Pflanzen zu schätzen wissen, betrachten wir Codium Blue als 'die Trüffel des Meeres' in unserer Ocean Botanicals Serie.

VERFÜGBARKEIT

Codium Blue ist ganzjährig erhältlich, wird in Salzwasser gezüchtet und transportiert und kann bei einer Raumtemperatur von 17-25°C bis zum angegebenen Verfallsdatum gelagert werden. In eine helle Umgebung stellen. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Codium Blue den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Chilenisch, Chinesisch, Niederländisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Japanisch, Koreanisch, Nordisch, Peruanisch, Thai
Verwendung	Blanchieren, Abdecken, Trocknen, Fermentieren, Garnierung, Einweichen, Marinieren, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Dämpfen
Farben	Blau, Grün
Gerichte	Alkohol, Käse, Cocktail, Krebstiere, Fisch, Funktional, Grill, Geflügel, Salat, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse, Vegan
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Gurke, Trauben, Zitrone, Limette, Passionsfrucht, Pflaume, Kürbis, Tomate, Wassermelone, Steinpilze, Shiitake Pilze, Pilze (andere), Couscous, Ei
Lateinischer Name	Codium

Synonyme

Codium, Seaweed, Truffle, Dead Man's Fingers, Limu wawae'iole, Mozuku, Rat's Foot

Abmessungen

2 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"