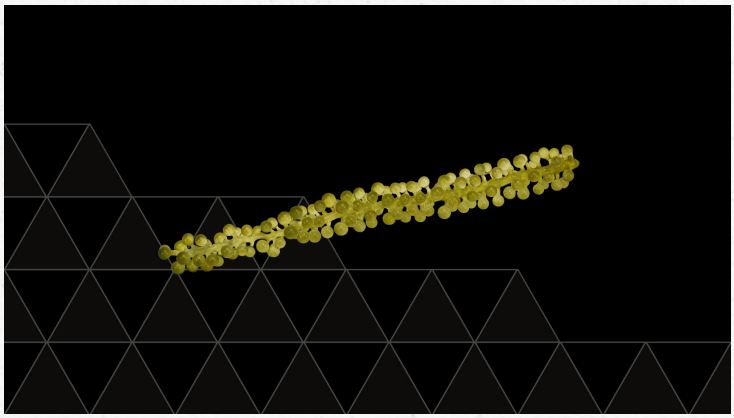
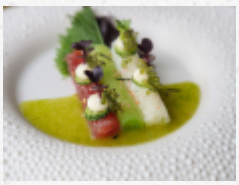
Moai Caviar

Armoracia

Origine	Asia
Sapore / Aroma	gelatinoso, acquoso, sapido
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Capesante, Aringa, Aragosta, Fungo, Cozza, Ostrica, Zucca, Fragola, San Valentino
Conservazione	Caldo, 17-25 °C





Moai Caviar e’ noto come “Umibudo”, la parola giapponese per “uva di mare” o “caviale verde”.

SAPORE

E’ un’alga commestibile con piccoli acini sul gambo che ricordano un grappolo d’uva o le uova di pesce. Gli acini si rompono facilmente con la lingua, rilasciando un sapore leggermente sapido di mari del sud. Quando utilizzato crudo e’ un ingrediente bello da vedere con un sapore di gelatina acquosa.

TASTE FRIENDS

Moai Caviar e’ perfetto per guarnire canape’, per cocktails e come ingrediente in piatti di pesce, crostacei, molluschi, tempura, sushi, zuppe, insalate o riso. Con un dessert e’ una combinazione speciale.
Riscaquandolo leggermente, si rimuove l’eccesso di salinita’ legato all’acqua marina e si puo’ gustare come un sashimi. Appena passato in ghiaccio migliora la struttura ed esalta il sapore. Attenzione nell’utilizzo di condimenti perche’ possono causarne l’appassimento.

ORIGINE

La parola “Moai” trae origine da il nome di un gruppo di anziani in Okinawa, Giappone, in una delle prime BlueZone. Koppertcress si e’ sempre ispirata alle BlueZone. Questi amici hanno una vita straordinariamente lunga e migliore di quella della maggior parte del mondo.
Moai Caviar ha origine nell’area sud-orientale dell’Asia, tra il Giappone, le Filippine, la Tailandia ed il Vietnam. Nel proprio ambiente naturale l’alga cresce molto velocemente ed e’ una importante fonte nutritiva per I locali, contenendo sostanze utili ed essendo tutta la pianta edule. L’uva di mare e’ tradizionalmente usata come verdura sapida.

DISPONIBILITA

Moai Caviar e’ disponibile tutto l’anno. E’ coltivato e spedito in acqua di mare e puo’ essere facilmente conservato sino a 7 giorni a temperatura ambiente (17-25°C). Evitare la luce solare diretta. E’ prodotto in modo socialmente responsabile. Moai Caviar e’ pronto all’uso, prodotto e confezionato secondo gli standards igienici per i prodotti alimentari.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato
Culture	Asiatica, Baltica, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Portoghese, Tailandese
Uso	Infusione a freddo, Decorazione, Friggere, Essiccare, Congelare, In salamoia, Affumicare
Colori	Marrone, Verde
Piatti	Alcool, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Portata principale, Pollame, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Mollusco, Mela, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Ananas, Zucca, Fragola, Anguria, Erba cipollina, Aneto, Finocchio, Menta, Salvia, Dragoncello, Anice, Formiche, Altri insetti, Fungo shiitake, Tartufo, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Cannella, Vaniglia, Avocado, Barbabietola, Cavolfiore, Zenzero, Lattuga, Patata dolce, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu, Yuzu
Nome latino	Armoracia
Dimensioni	" La dimensione del filo è da 4 a 10 cm"
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g