



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Codium Blue

Geschmack	Trüffel, pikant, Umami
Passt zu	Krustentieren, Fisch, Huhn und pflanzlichen Gerichten
Anbau	Natürlich gewachsen
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 17–25°C

Geschmack und Anwendung

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

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. Es gibt mehr als 100 spezifische *Codium*-Arten, jede mit



Codium Blue (*Codium*)

einem anderen Geschmack, einer anderen Farbe und einer anderen Beschaffenheit. *Codium Blue* 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 und Haltbarkeit

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.

Produziert in einer sozial verantwortlichen Kultur, entspricht *Codium Blue* der Hygieneküche. Das Produkt ist gebrauchsfertig, da es sauber und hygienisch angebaut wird.



Verpackung: 35 g net

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