



## KOPPERT CRESS

### *Architecture Aromatique*

# Codium Blue

<b>Goût</b>	Truffe, salé, umami
<b>Utilisation</b>	Les crustacés, le poisson, le poulet et les plats à base de plantes
<b>Culture</b>	Cultivé naturellement
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à sept jours entre 17–25°C

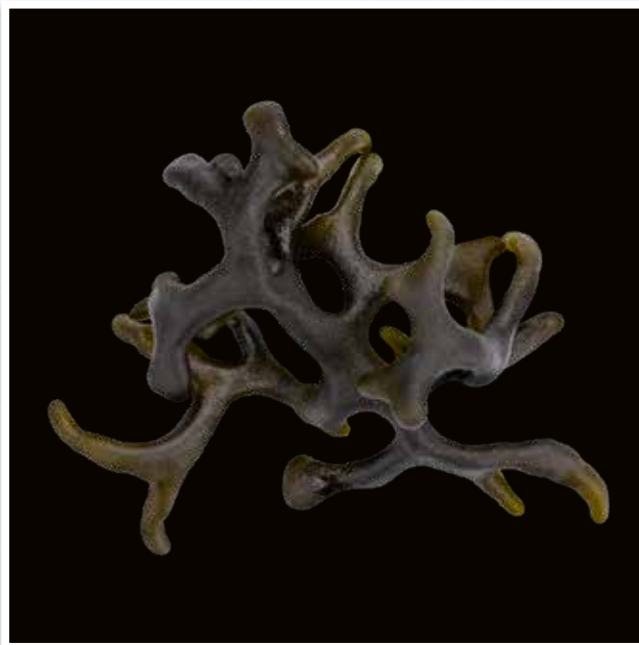
### Goût et utilisation

*Codium Blue*, croquant et juteux, est une alternative exquise à la truffe grâce à son goût savoureux, rappelant l'umami, et à sa salinité stimulante. Cette variété de *Codium Blue* foncé se distingue par sa structure ludique et corallienne, unique parmi toutes les autres variétés de *Codium*. Émergeant de la mer avec une apparence très naturelle, *Codium Blue* évoque une algue dans sa forme la plus pure, mais avec un raffinement supérieur. Un véritable accroche-regard pour toutes vos créations culinaires.

*Codium Blue* est un ingrédient polyvalent qui s'harmonise parfaitement avec les crustacés, le poisson, le poulet et les plats à base de plantes. Il suffit de le rincer légèrement et de le déguster cru, comme un sashimi. Bien que souvent consommé cru, *Codium Blue* peut également être légèrement cuit dans divers plats. Pour les chefs créatifs, *Codium Blue* peut être associé à des pâtisseries, des desserts et des glaces, apportant ainsi un niveau de saveur inédit et surprenant à vos créations culinaires.

### Origine

Le nom *Codium Blue* est issu du nom latin "Codium" et du suffixe "Bleu", faisant référence aux « zones bleues ». Le *Codium* est une algue présente dans plusieurs « zones bleues » à travers le monde. Il existe plus de 100 espèces spécifiques de *Codium*,



*Codium Blue* (*Codium*)

chacune ayant un goût, une couleur et une texture différents. *Codium Blue* de Koppert Cress a été sélectionné pour sa forme unique et sa saveur riche en umami. Chez Koppert Cress, où nous chérissons le monde fascinant des plantes, nous considérons *Codium Blue* comme « la truffe de la mer » dans notre série Ocean Botanicals.

### Disponibilité et conservation

*Codium Blue* est disponible toute l'année. Cultivé et transporté dans l'eau salée, il peut être conservé à une température ambiante de 17–25°C jusqu'à la date de péremption indiquée. Pour une meilleure conservation, placez-le dans un environnement lumineux.

Produit dans des conditions socialement responsables, *Codium Blue* répond aux exigences de la cuisine hygiénique. Ce produit est prêt à l'emploi, car il est cultivé de manière propre et hygiénique.



Sucre



Umami



Salé



Acide



Amer



Contenu: 35 g net

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