



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Codium Blue

Smak	Trufle, Pikantne, Umam
Użycie	Skorupiakami, rybami, kurczakiem i daniami bazującymi na roślinach
Uprawa	Naturalnie uprawiane
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do siedmiu dni w temperaturze 17–25°C

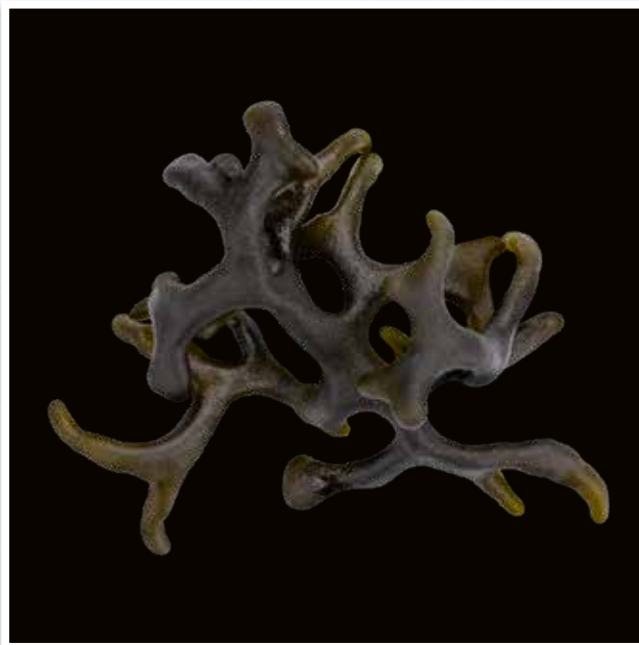
Smak i wykorzystanie

Chrupiący i soczysty *Codium Blue* może być stosowany jako substytut trufli o pikantnym smaku przypominającym umami z ekscytującym słonym posmakiem. Ciemnoniebiesko-zielony *Codium Blue* ma figlarną i koralową strukturę i różni się od wszystkich innych odmian *Codium*. Wygląda, jakby dopiero co wynurzyła się z morza, z bardzo naturalnym wyglądem, jak wodorosty w najczystszej postaci, ale jeszcze lepsze. Naprawdę przyciąga wzrok.

Codium Blue jest uniwersalny i dobrze komponuje się ze skorupiakami, rybami, kurczakiem i daniami bazującymi na roślinach. Opłucz je lekko i jedz na surowo jak sashimi. *Codium Blue* jest często spożywany na surowo, ale także lekko gotowany dodany do różnych potraw. Kreatywni mogą łączyć *Codium Blue* z ciastami, deserami i lodami, aby uzyskać nieodkryty poziom smaku.

Pochodzenie

Nazwa *Codium Blue*, gdzie *Codium* to nazwa łacińska, a przyrostek *Blue* odnosi się do „niebieskich stref”. *Codium* to wodorost występujący w kilku „niebieskich strefach” na całym świecie. Istnieje ponad 100 określonych gatunków *Codium*,



Codium Blue (*Codium*)

z których każdy ma inny smak, kolor i teksturę. *Codium Blue* firmy Koppert Cress został wybrany ze względu na swój unikalny kształt i bogaty smak umami. W Koppert Cress, gdzie cenimy fascynujący świat roślin, uważamy *Codium Blue* za „trufle morską” w naszej serii Ocean Botanicals.

Dostępność i trwałość

Codium Blue jest dostępny przez cały rok, uprawiany i transportowany w słonej wodzie i może być przechowywany w temperaturze pokojowej 17–25°C do wskazanej daty ważności. Przechowywać w jasnym miejscu.

Produkowany w społecznie odpowiedzialnej kulturze, *Codium Blue* spełnia wymagania higieniczne. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest uprawiany w sposób czysty i higieniczny.



Stodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki



Zawartość: 35 g net

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