



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Codium Blue

Sabor	Trufa, Salgados, Umami
Utilização	Crustáceos, peixe, frango e pratos à base de plantas
Cultivo	Cultivo natural
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 17–25°C

Sabor e aplicação

Codium Blue, estaladiço e sumarento, pode ser utilizado como substituto das trufas, devido ao seu sabor a umami e ao seu excitante salgado. *Codium Blue* verde-azulada escura tem uma estrutura lúdica e semelhante a um coral e é diferente de todas as outras variedades de *Codium*. Parece ter acabado de sair do mar, com uma aparência muito natural, como as algas marinhas na sua forma mais pura, mas ainda melhor. Um verdadeiro chamariz.

Codium Blue é polivalente e combina bem com crustáceos, peixe, frango e pratos à base de plantas. Enxaguar ligeiramente e comer cru como sashimi. *Codium Blue* é frequentemente consumido cru, mas também ligeiramente cozinhado em vários pratos. Pode-se combinar *Codium Blue* com pastelaria, sobremesas e gelados para um nível de sabor ainda por descobrir.

Origem

O nome *Codium Blue*, em que *Codium* é o nome latino e o sufixo *Blue*, refere-se às “zonas azuis”. *Codium* é uma alga marinha que se encontra em várias “zonas azuis” em todo o mundo. Existem mais de 100 espécies de *Codium*, cada uma com um sabor, cor e textura diferentes. *Codium Blue* da Koppert Cress foi selecionada pela sua forma única e pelo seu sabor rico



Codium Blue (*Codium*)

em umami. Na Koppert Cress, onde apreciamos o fascinante mundo das plantas, consideramos *Codium Blue* como “a trufa do mar” na nossa série Ocean Botanicals.

Disponibilidade e armazenamento

Codium Blue está disponível durante todo o ano, é cultivado e transportado em água salgada e pode ser armazenado a uma temperatura ambiente de 17–25°C até ao prazo de validade indicado. Colocar num ambiente luminoso.

Produzido numa cultura socialmente responsável, *Codium Blue* cumpre as normas de higiene da cozinha. O produto está pronto a ser utilizado, uma vez que é cultivado de forma limpa e higiénica.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Conteúdo: 35 g net

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