



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Shiso Green

Sabor	Menta, anís
Uso	Pescado crudo, comida japonesa y quesos
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 12 y 16°C

Sabor y aplicaciones

El sabor del shiso verde, combina muy bien con pescado (crudo). Hay muchas más opciones, va muy bien sobre un plato de quesos, en una ensalada o en un sándwich. Como el atún crudo es producto que esta siempre en el mercado, puede intentar una combinación de tartar de atún crudo con el shiso verde, triunfará. Otra opción es hacerlo parte del clásico carpaccio de temera.

Origen

El Shiso Green es comúnmente usado en el Noreste de Asia. Difícilmente un pescado se come sin esta hoja verde. Una de las razones es porque esta planta tiene un efecto preventivo con la intoxicación por alimentos (lo cual no es una mala idea si se considera que la mayoría de los pescados se comen crudos). Ambos shisos el verde y el rojo son conocidos en Asia por su efecto en contra de las intoxicaciones alimentarias, ya que tienen características que hacen que se mejore la actividad intestinal.



Shiso Green (*Perilla*)

Disponibilidad y duración

Shiso Green está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días, con una temperatura entre 12-16°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenido: 16 bandejas en una caja solitario

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com