



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Leaves Green

Sabor	Menta, anís
Uso	Pescado (crudos), platos Japonés
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 9 días entre 2 y 7°C

Sabor y aplicaciones

Shiso Leaves es la denominación comercial de Koppert Cress para una hoja comestible. Tome una rodaja de atún fresco, aderece con salsa de soja kikkoman, envuelva en una hoja de shiso verde y sorpréndase. Una delicia en la boca. El suave pero franco sabor, con su fuerte aroma, la hacen perfecta para cualquier ensalada. Pruebe un tartar de atún fresco con chalota fina, sal y pimienta, un toque de salsa de soja y hojas de shiso verde picaditas por encima. En Asia es popular en tempura; Pero como una variación, nosotros hemos frito una hoja en aceite (secándola con papel absorbente), usada como decoración para un trozo de carne (secar luego de freír y agregar un poco de sal gorda).

Origen

Las Shiso Leaves Green en Japón es llamada 'Oba'. No hay un plato de pescado (crudos) sin una o mas hojas de shiso. La principal razón, aparte del sabor es la creencia de que esta hoja ayuda a estimular el intestino y protege la intoxicación (suave) por alimentos.



Shiso Leaves Green (Perilla)

Disponibilidad y duración

Shiso Leaves Green está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 9 días, con una temperatura entre 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

