



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Shiso Purple

Sabor	Comino
Uso	Setas, caza, sopas, quesos, espárragos...
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 12 y 16°C

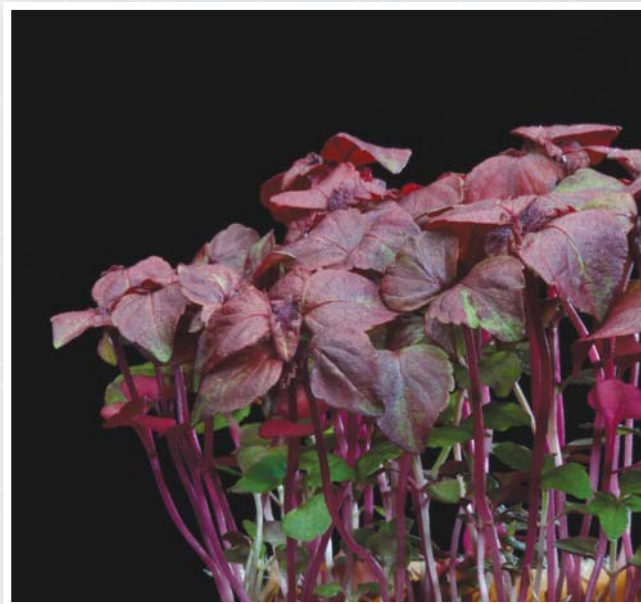
Sabor y aplicaciones

El sabor recuerda ligeramente al comino, pero tiene un carácter propio. Shiso Purple es muy versátil y tiene un elevado valor decorativo.

Si se combina con setas, queso o caldo, su sabor luce especialmente. Se recomienda usar Shiso Purple en combinación con pescado crudo.

Origen

Es originaria de Japón. Su color en combinación con su buen sabor, es algo difícil de encontrar. La remolacha es muy conocida, sus tubérculos más que sabor da solo buen color, el radichio casi no se come, aunque sirve mucho para decorar platos y el lollo rosso esta disponible en todos los supermercados. Creemos que si se necesita color en un plato, aparte de sabor el Shiso Purple es una excelente opción.



Shiso Purple (*Perilla*)

Disponibilidad y duración

Shiso Purple está disponible todo el año y puede ser almacenada por más 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.

Si el Shiso Purple se mantiene a una temperatura inferior a 5°C, tiende a marchitarse. A una temperatura de 15°C, recuperará su forma original en un par de horas.



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