



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Shiso Purple

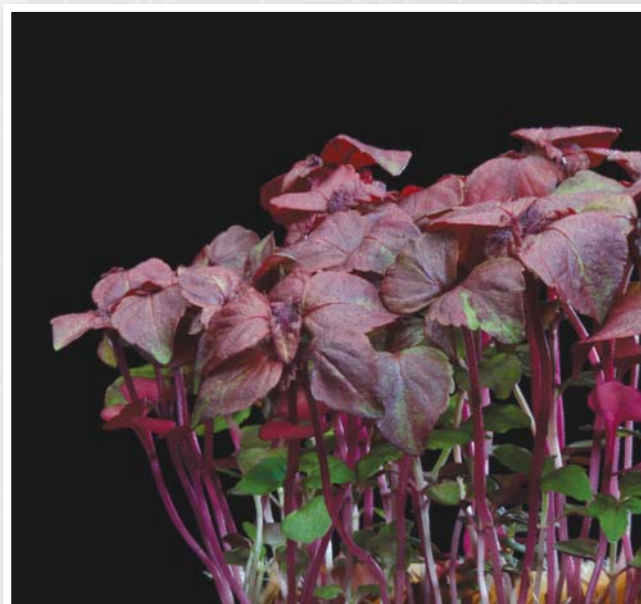
Smaak	Frisse komijn
Gebruik	Paddestoelgerechten, wild (soep), kaas, asperges
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 12-16°C

Smaak en toepassing

Shiso Purple is het paradepaardje uit het Koppert Cress assortiment en een culinaire topper. De smaak heeft iets van komijn maar is eigenlijk op zichzelf staand. Shiso Purple is zeer breed inzetbaar, met een hoog decoratief gehalte. In combinatie met bospaddenstoelen, kaas of boullion komt de smaak tot zijn recht. Shiso Purple gecombineerd met rauwe vis is een aanrader.

Oorsprong

Shiso is typisch een product uit Noordoost Azië. Het wordt gegeten door de Chinezen, Koreanen en Japanners. De rode kleur van Shiso is zeer belangrijk in deze keukens. Dat komt door de natuurlijke conserverende werking. Veel ingemaakte producten in Azië hebben een rode kleur, resultaat van toevoeging van Shisoblaadjes.



Shiso Purple (*Perilla*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Shiso Purple is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 12° en 16°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Shiso Purple aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

Als Shiso Purple beneden de 5°C wordt bewaard heeft het de neiging te verschrompelen. Wanneer u de cress echter weer een paar uur boven 15°C bewaard, krijgt ze haar normale vorm terug.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Inhoud: 16 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.
De Poel I
2681 MB Monster
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com