



KOPPERT CRESS B.V.
micro-vegetables

Architecture Aromatique

Shiso® Purple

Oorsprong

Japan

Smaak

Fris komijn

Gebruik

Paddestoelgerechten,
wild(soep), kaas, asperges

Teelt

Maatschappelijk verantwoorde
teelt met biologische
gewasbescherming

Beschikbaarheid

Jaarrond

Houdbaarheid

Tot 10 dagen bij 12-16°C

Smaak en toepassing

Shiso® Purple is het paradepaardje uit het Koppert Cress assortiment en een culinaire topper. De smaak is voor veel consumenten nog onbekend. De smaak heeft iets van komijn maar is eigenlijk op zichzelf staand.

Shiso Purple is bekend vanwege de uitgesproken donkerrode kleur. Een echt juweeltje op het bord. Shiso Purple heeft even een heel aparte geur die vrijkomt als het blad gekneusd wordt. Dit is moeilijk in een gerecht te verwerken. In een heet bord opgemaakt met diverse ingrediënten zoals paddestoelen en Shiso Purper, wordt aan tafel een hete wildbouillon geschonken. De schok die de Shiso Purper krijgt, is genoeg om alle geur in een keer af te geven.

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.



Beschikbaarheid en houdbaarheid

Shiso Purple is jaarrond verkrijgbaar en kan tot 10 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. Shiso Purple is, net als de andere cress-soorten en specialiteiten van Koppert Cress, volgens de richtlijnen van SQF 2000 geproduceerd.

Voor meer informatie

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com



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