



Shiso Leaves Mix

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Eine Mischung aus Shiso Leaves Green und Shiso Leaves Purple.
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, Jakobsmuscheln, Vatertag, Wild, Halloween, Pilz, Kürbis, Erdbeere
Lagerung	2-7 °C

Shiso Leaves wird häufig in Tempura getaucht und frittiert. Köstlich und schön anzusehen!



Geschmack

Wir sind überrascht, dass Shiso Leaves nicht bereits stärker von unseren Köchen verwendet wird. Es passt her vorragend zu Salaten, es kann gekocht genossen werden und hat zudem noch ein sehr ansprechendes Äußeres. Nehmen Sie ein schmales Stück von frischem Tun, tauchen Sie es in Kikkoman soy sause, wickeln Sie es in ein Shiso Blatt und Sie werden erstaunt sein. Ein wahrer Gaumen genuss! Dieser ausgesprochen interessante, wenn auch nicht sehr aufdringliche Geschmack, und der dazugehörige starke bestimmende Geruch machen dieses Produkt her vorragend geeignet zu Salaten. Ein gelungenes Gericht könnte auch ein Tun Tartar sein, gemixt mit feinen Schalot ten, dazu Pfeffer und Salz, ein wenig Sojasauce und natürlich nicht zu vergessen frisch geschnittene Shiso Leaves als krönende Beilage. In Asien ist es besonders populär als Tempura. Abgewandelt für die eigene Zubereitung: Frittieren Sie ein Blatt in Öl (vorher gut abtrocknen) und dekorieren Sie es auf einem Stück Fleisch, geben Sie dazu auch ein wenig Meersalz (Trocknen Sie es auf Küchenpapier nach dem Frittieren).

Herkunft

Shiso Leaves wird in Japan Oba genannt und man kann sich kein (rohes) Fischgericht in Japan denken, ohne ein paar dieser Blätter. Der Hauptgrund es zu verwenden, abgesehen von seinem ausgezeichnetem Geschmack, besteht in dem Glauben, dass die Blätter stimulierend wirken auf die inneren Organe und einen Schutz darstellen gegen leichte Lebensmittelvergiftungen.

Verfügbarkeit

Shiso Leaves sind ganzjährig erhältlich und kann bis zu neun Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen Shiso Leaves den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte braucht mann vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Mikrobiologische Grenzwerte

Pathogene Salmonellen Abwesend in 25 g
Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g
Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g
Bacillus cereus <1.105 kve pro g
EHEC/STEC Abwesend in 25 g