



Shiso Green

Perilla

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Anis, Minze
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Winter, Spargel, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Hummer, Muttertag, Muscheln, Auster, Kürbis, Rhabarber, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Warm, 12-16 °C

Shiso Green wird allgemein in Nord-Ost-Asien verwendet. Hier wird kaum ein Fischgericht ohne dieses grünblättrige Gewürz gegessen.



GESCHMACK

Shiso Green verleiht jedem Teller mit seinem frischen Duft nach Minze, Anis und Basilikum einen eleganten Hauch Japan. Die mild, aber ausdrucksstarke Geschmackskomposition harmoniert souverän zu (rohem) Fisch, Salaten und Sushi.

GESCHMACKSFREUNDE

Der Geschmack von Shiso Green harmoniert hervorragend mit (rohem) Fisch – insbesondere mit frischem Thunfisch. Ein Thunfischtartar in Kombination mit Shiso Green ist ein echtes Highlight. Auch zu Käsegerichten, frischen Salaten oder einem raffinierten Sandwich entfaltet Shiso Green sein einzigartiges Aroma und verleiht den Speisen eine frische, asiatisch inspirierte Note.

HERKUNFT

Shiso Green ist in Nordostasien weit verbreitet und kaum ein Fischgericht wird dort ohne dieses grünblättrige Gewürz serviert. Besonders in Regionen, in denen roher Fisch ein fester Bestandteil der Küche ist, gilt Shiso als unverzichtbar – nicht nur wegen seines Aromas, sondern auch aufgrund seiner traditionell zugeschriebenen Wirkung: Beide Varianten, grün und rot, werden in Asien mit positiven Effekten auf die Verdauung und einer möglichen vorbeugenden Wirkung gegen Lebensmittelvergiftungen in Verbindung gebracht.

VERFÜGBARKEIT

Shiso Green ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 12-16°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Shiso Green den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Bitter, Sauer, Süß
Kulturen	Asiatisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Französisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Persisch, Portugiesisch, Spanisch, Thai
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Trocknen, Extrahieren, Fermentieren, Einfrieren, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Grün
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Gebäck, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser

	Gin, Rum, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Banane, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Feigen, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Oliven, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Erbsen, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Minze, Estragon, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Zimt, Kreuzkümmel, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Rhabarber, Couscous, Ei, Olivenöl, Ponzu, Reis, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu, Tonic
Kongeniale Partner	
Nährstoffe	Riboflavin / Vitamin B2, Vitamin C, Calcium
Lateinischer Name	Perilla
Synonyme	Orangen Kresse, Sushi Kresse, Salat Kresse, Wok, asiatische Kresse, Dessert Kresse, Curry, Süße Kresse, Anisblätter, Perilla Kresse, Shiso Kresse, Shiso Kresse Grün, Sesam Kresse, Schwarznessel, Minz Kresse, Minzalternative
Abmessungen	Mindestens 3 cm und höchstens 12 cm über dem Substrat. Der Durchmesser eines gekeimten Blattes muss mindestens 0,8 cm und höchstens 2 cm betragen (80 % der gekeimten Blätter).
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