



Shiso Purple

Perilla

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Kümmel
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Halloween, Hering, Hummer, Muttertag, Pilz, Muscheln, Auster, Kürbis, Rhabarber, Erdbeere, Trüffel, Valentinstag
Lagerung	Warm, 12-16 °C



Shiso Purple ist das populärste Produkt im Koppert Cress-Sortiment.

GESCHMACK

Shiso Purple besticht durch ihr tief violetteres Blatt und ein würzig-warmes Aroma mit Anklängen von Kreuzkümmel, Zimt und Ingwer – ein dekorativer Geschmackskick zu Wildpilzen, Käse, Fisch und als intensive Garnitur.

GESCHMACKSFREUNDE

Shiso Purple ist eine äußerst vielseitig einsetzbare Kresse mit hohem dekorativem Wert. Ihr Geschmack kommt besonders in Kombination mit Waldpilzen, Käse oder Bouillon gut zur Geltung. Shiso Purple mit rohem Fisch ist eine ideale Kombination.

HERKUNFT

Shiso wird viel von Chinesen, Koreanern und Japanern gegessen. Die Flavonoide, die roten Farbstoffe, spielen bei der Konservierung in der asiatischen Küche eine besondere Rolle.

VERFÜGBARKEIT

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

Wenn Shiso Purple unter 5°C aufbewahrt wird sieht es geschrumpft aus. Bei wenigen Stunden Aufbewahrung oberhalb 15°C bekommt es seine normale Form und Farbe wieder zurück.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Alpin, Arabisch, Asiatisch, Balkanisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Englisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Persisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Zerstoßen, Einmachen / Konservieren, Hacken, 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	Braun, Lila
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Grill, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Gebäck, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser

Kongeniale Partner

Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, 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, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Minze, Petersilie, Estragon, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Zimt, Kreuzkümmel, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu

Nährstoffe

Biotin, Vitamin B6

Lateinischer Name

Perilla

Synonyme

Sushi Kresse, Salat Kresse, Wok, asiatische Kresse, Dessert Kresse, Curry, Süße Kresse, Perilla Kresse, Shiso Kresse, Sesam Kresse, Schwarznessel, Minz Kresse, Minzalternative, Herbe Minz Kresse, Shiso Kresse Rot, Kreuzkümmel Kresse, Kümmel Blätter

Abmessungen

Der Durchmesser eines gekeimten Blattes muss mindestens 0,8 cm und höchstens 2 cm betragen. Es müssen genügend Samen auf dem Substrat vorhanden sein, damit bei der ausgewachsenen Gartenkresse keine Lücken zwischen den Kresseblättern entstehen.

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"