



Shiso Leaves Purple

Perilla

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Kümmel
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, Jakobsmuscheln, Vatertag, Wild, Halloween, Pilz, Kürbis, Erdbeere
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

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



GESCHMACK

Shiso Leaves Purple wird häufig in Tempura getaucht und frittiert. Köstlich und schön anzusehen! Eine Variante ist das Frittieren ohne Teig zur Verwendung als Dekoration.

GESCHMACKSFREUNDE

Shiso Leaves können auch mit Wild, Pilzen oder verschiedenen Fischarten verwendet werden. Das Blatt hat ein kräftiges, würziges Aroma. Vor allem im Herbst eignen sich die Blätter zur Dekoration, beispielsweise von Wildgerichten.

HERKUNFT

Dieses wunderschöne rote Blatt wurde früher aus dem Nordosten Asiens importiert. Trotz der komplexen Kultivierung war es nicht möglich, sie in den dortigen Ländern ohne Pestizide anzubauen. Die Höhe der Rückstände war zu gross, um durch den EEC genehmigt zu werden. Auf besonderen Wunsch einiger Restaurants nahmen wir die Herausforderung an, diese Kultur unter eigenen Gewächshausbedingungen anzubauen - ohne Pestizide! Es ist vorstellbar, dass es keine Fachliteratur dazu gibt. Unsere Techniker managten es jedoch, diese Kultur unter Einsatz von Antagonisten, `gute` Insekten, welche Schädlinge vertilgen, heranzuziehen. Also Sprühen war nicht länger notwendig. Die Pflanze ist eine Verwandte der Stachelnessel und die bemerkenswerten Blätter eignen sich für Gerichte wegen ihrer Form und ihrer Leuchtkraft.

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

Geschmack	Bitter, Süss, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Asiatisch, Chinesisch, Kreolisch, Indisch, Indonesisch, Japanisch, Koreanisch
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Zerstoßen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Konfitüre, Abdecken, Dekorieren, Frittieren, Trocknen, Extrahieren, Fermentieren, Einfrieren, Garnierung, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Braun, Lila
Gerichte	Alkohol, Käse, Cocktail, Krebstiere
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Banane, Kokosnuss, Gurke, Feigen, Grapefruit, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Oliven, Orange, Erbsen, Ananas, Pommegranate, Kürbis, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Minze, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Pilze (andere), Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Zwiebel, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Ponzu, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Perilla
Synonyme	Schwarznessel, Minzalternative, Anisblätter, Perilla, Sesam Blätter, asiatische Blätter, Minz Blatt, Shiso Blätter, Sushi Blatt, Nigiri Sushi, Umeboshi, vegetarisches Sushi, Tataki, Japanisches Wunderkraut, Tempurablätter, Japanischer Mojito, Egoma, Kkaennip, asiatische Würzblätter, Shiso Blatt rot

Abmessungen

Das Blatt ist zwischen 6 und 15 cm lang, vom Stielansatz bis zur Blattspitze

Voedingswaarden

"Energie: 35 kcal / 146 kJ Fett: 0,1 g Davon gesättigte Fettsäuren: - g Kohlenhydrate: 5,5 g Davon Zucker: - g Eiweiß: 3,8 g Salz: - g Calcium: 220 mg Eisen: 1,6 mg Vitamin A: 0,013 mg Vitamin B1: 0,12 mg Vitamin B2: 0,32 mg Vitamin C: 55 mg"

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"