



Shiso Bicolor

Perilla

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Minze, Basilikum, Kreuzkümmel
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Weihnachten, Ostern, Muscheln, Kürbis, Rhabarber
Lagerung	Warm, 12-16 °C

Shiso Bicolor hat eine Geschmackskombination aus Minze, Basilikum und Anis, mit einem leicht pfeffrigen Biss.



GESCHMACK

Shiso Bicolour sieht aus wie eine Mischung aus Shiso Green und Shiso Purple und bietet eine Mischung aus minzigen, basilikumartigen und leicht scharfen Aromen. Es kombiniert die Frische von Minze und Shiso mit einem Hauch von Basilikum und Untertönen von Kreuzkümmel und Anis.

GESCHMACKSFREUNDE

In Japan werden alle Fischgerichte mit Shiso serviert. Sein Geschmack passt gut zu rohem Fisch. Das hält den nicht-japanischen Koch aber nicht davon ab, es auch vielseitig zu verwenden. Es ist sehr attraktiv, wenn das Blatt auf dem Kopf stehend in einem Gericht verwendet wird. Auf der Oberseite sind die Blätter schön grün, während die Unterseite verschiedene Violettstimmungen aufweist. Die dunkelgrüne Farbe erinnert an eine andere Art von Shiso, ähnlich dem koreanischen Shiso.

HERKUNFT

Wie die anderen Shiso-Sorten ist auch der einzigartige zweifarbige Shiso Bicolour mit der Brennnessel verwandt. Sein einzigartiges Geschmackserlebnis und seine optisch ansprechende Aufmachung sind eine Bereicherung für das Koppert Cress Portfolio.

VERFÜGBARKEIT

Shiso Bicolor ist das ganze Jahr über erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 12° und 16°C gelagert werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht die Shiso Bicolor den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Asiatisch, Australisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Indisch, Japanisch, Koreanisch, Nordisch, Orientalisch, Persisch, Peruanisch, Süd Amerikanisch, Thai, Türkisch
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Zerstoßen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Konfitüre, Dekorieren, Trocknen, Emulgieren, Extrahieren, Fermentieren, Garnierung, Gel, Grillen, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Injektion, Entsaften, Marinieren, Osmose, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Sous vide, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten, Sirup
Farben	Grün, Lila
Gerichte	Alkohol, Kuchen, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Grill, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Gebäck, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse, Wasser, Vegan
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Gurke, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Ananas, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Basilikum, Schnittlauch, Fenchel, Minze, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Steinpilze, Shiitake Pilze, Haselnuss, Pistazie, Hähnchen, Taube, Wachtel, Truthahn, Coquilles, Tintenfisch, Schwarzer Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Vanille, Avocado, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grüner Salat, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Olivenöl, Ponzu, Reis, Soja sauce, Tofu, Yuzu, Tonic
Lateinischer Name	Perilla
Synonyme	Perilla Cress
Abmessungen	Mindestens 3 cm und höchstens 8 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
