Shiso Leaves Bicolor

Perilla

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Minze, Anis, aromatisch
Jahreszeit	
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Ein einzigartiges, kleineres, zweifarbiges Shiso-Blatt, das einen unverwechselbaren Geschmack mit einer auffälligen grün-roten Optik verbindet. Entwickelt für Köche, die einem Gericht sowohl Geschmack als auch optische Wirkung verleihen möchten.









GESCHMACK

Shiso Leaves Bicolor begeistern mit einem ausgesprochen frischen, aromatischen und leicht bitteren Geschmacksprofil. Minzige Noten verbinden sich mit würzigen Akzenten und subtilen Nuancen von Anis, Kreuzkümmel, Muskatnuss und Lakritz, ergänzt durch einen Hauch von Zitrusfrüchten und einem langen, eleganten Abgang.
Die Kombination aus grünem und violettem Shiso vereint das Beste aus beiden Welten: den frischen, anisartigen Charakter des grünen Shiso und die tiefere, erdige Würze des violetten Shiso. Je nach Verwendung und persönlichem Geschmack treten jedes Mal andere Akzente in den Vordergrund.
Genau diese Vielseitigkeit macht die Shiso Leaves Bicolor so besonders: Das zweifarbige Blatt vereint mühelos verschiedene Geschmacksrichtungen und lässt sich in einer Vielzahl von Küchen, Gerichten und Anwendungsbereichen einsetzen.

GESCHMACKSFREUNDE

Shiso Leaves Bicolor sind ein echter Allrounder, dessen Geschmack sich mühelos in eine Vielzahl von Gerichten einfügt. Die Blätter sind äußerst vielseitig und lassen sich unter anderem in Fisch- und Fleischgerichten, Gemüse, würzigen und authentischen koreanischen Gerichten, Desserts und Cocktails verwenden.
Sie lassen sich sowohl roh als auch gekocht verwenden, wobei je nach Kombination unterschiedliche Geschmacksnoten zum Vorschein kommen. Die perfekte, relativ kompakte Größe bietet Köchen maximale Flexibilität: von der dekorativen Verwendung über das Einwickeln bis hin zu raffinierten Fischkreationen und einzigartigen Gourmetgerichten.
Hier vereint sich das Beste aus beiden Welten – mit Aromen sowohl der grünen als auch der violetten Sorte. Es kommt ganz darauf an, wie Sie Shiso Leaves Bicolor kombinieren: eine überraschende und vielseitige Zutat, die sich nahtlos in jedes Gericht einfügt und sich wie ein Stück Heimat anfühlt.

HERKUNFT

Das einzigartige zweifarbige Shiso Leaves Bicolor gehört, wie auch die anderen Shiso-Sorten, zur Familie der Minzen. Sein einzigartiges Geschmacksprofil und sein ansprechendes Erscheinungsbild sind eine wertvolle Bereicherung für das Sortiment von Koppert Cress.

VERFÜGBARKEIT

Shiso Leaves Bicolor sind das ganze Jahr über erhältlich und bei 2–7 °C bis zu neun Tage lang haltbar. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4 °C.
Die Shiso Leaves Bicolor werden unter sozial verantwortlichen Anbaumethoden produziert und entsprechen den Standards der Küchenhygiene. Da die Produkte in einer sauberen und hygienischen Umgebung angebaut werden, müssen Sie sie vor der Verwendung lediglich abspülen.

- 1 x 20 Stück (Schale)
- 6 x 20 Stück (kleine Schachtel)

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Bitter, Süss, Umami
Farben	Grün, Lila
Lateinischer Name	Perilla
Mikrobiologische Grenzwerte	Pathogenen Salmonella Afwezig in 25 g Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g Staphylococcus aureus <1.105 kve per g Bacillus cereus <1.105 kve per g EHEC/STEC Afwezig in 25 g