



Shiso Leaves Mix

Origen	Asia
Sabor / Aroma	Una mezcla de Shiso Leaves Green y Shiso Leaves Purple.
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Vieiras, Día del padre, Caza, Halloween, Setas, Calabaza, Fresa
Almacenamiento	2-7 °C

Shiso Leaves Purple se suelen freír en una masa de tempura especial.

Sabor

Tome una rodaja de atún fresco, aderece con salsa de soja kikkoman, envuelva en una hoja de shiso verde y sorpréndase. Una delicia en la boca. El suave pero franco sabor, con su fuerte aroma, la hacen perfecta para cualquier ensalada. Pruebe un tartar de atún fresco con chalota fina, sal y pimienta, un toque de salsa de soja y hojas de shiso verde picaditas por encima. En Asia es popular en tempura; Pero como una variación, nosotros hemos frito una hoja en aceite (secándola con papel absorbente), usada como decoración para un trozo de carne (secar luego de freír y agregar un poco de sal gorda).

Origen

Las Shiso Leaves en Japón es llamada 'Oba'. No hay un plato de pescado (crudos) sin una o mas hojas de shiso. La principal razón, aparte del sabor es la creencia de que esta hoja ayuda a estimular el intestino y protege la intoxicación (suave) por alimentos.

Disponibilidad

Shiso Leaves está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 9 días, con una temperatura entre 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.

ESPECIFICACIONES

Normas microbiológicas

Patógenos Salmonella Ausente en 25 g Listeria monocytogenes Ausente en 25 g Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g Bacilo cereus <1.105 ufc por g EHEC/STEC Ausente en 25 g

