



Shiso Green

Perilla

Origen	Asia
Sabor / Aroma	anis, menta
Temporada	Primavera, Verano, Invierno, Espárragos, Vieiras, Pascua, Día del padre, Caza, Bogavante, Día de la madre, Mejillones, Ostra, Calabaza, Ruibarbo, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Caliente, 12-16 °C

El sabor del shiso verde, combina muy bien con pescado (crudo).



SABOR

El sabor del shiso verde, combina muy bien con pescado (crudo).

AMIGOS DEL GUSTO

Hay muchas más opciones, va muy bien sobre un plato de quesos, en una ensalada o en un sándwich. Como el atún crudo es producto que esta siempre en el mercado, puede intentar una combinación de tartar de atún crudo con el shiso verde, triunfará. Otra opción es hacerlo parte del clásico carpaccio de ternera.

ORIGEN

El Shiso Green es comúnmente usado en el Noreste de Asia. Difícilmente un pescado se come sin esta hoja verde. Una de las razones es porque esta planta tiene un efecto preventivo con la intoxicación por alimentos (lo cual no es una mala idea si se considera que la mayoría de los pescados se comen crudos). Ambos shisos el verde y el rojo son conocidos en Asia por su efecto en contra de las intoxicaciones alimentarias, ya que tienen características que hacen que se mejore la actividad intestinal.

DISPONIBILIDAD

Shiso Green está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días, con una temperatura entre 12-16°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Amargo, Ácido, Dulce
Culturas	Asiático, Chileno, Chino, Criollo, Francés, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Persa, Portugués, Español, Tailandés
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Cortar, Infusión en frío, Confitura, Secar, Extraer, Fermentar, Congelar, Gel, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Saltear, Sirope
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pasteles, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Plátano, Bayas, Arándano, Cereza, Cítricos, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Higos, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Aceitunas, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Guisantes, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Albahaca, Menta, Estragón, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Canela, Comino, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Ruibarbo, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu, Tónica
Nutrientes	Riboflavina / Vitamina B2, Vitamina C, Calcio
Nombre latino	Perilla
Sinónimos	Sisho verde
Dimensiones	Mínimo 3 cm y máximo 12 cm por encima del medio de cultivo. El diámetro de una hoja germinada debe ser de un mínimo de 0,8 cm y un máximo de 2 cm (80 % de las hojas germinadas).

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