



Shiso Purple

Perilla

Origen	Asia
Sabor / Aroma	comino
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Navidad, Vieiras, Pascua, Día del padre, Caza, Halloween, Arenque, Bogavante, Día de la madre, Setas, Mejillones, Ostra, Calabaza, Ruibarbo, Fresa, Trufa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Caliente, 12-16 °C

El sabor recuerda ligeramente al comino, pero tiene un carácter propio.

SABOR

El sabor recuerda ligeramente al comino, pero tiene un carácter propio. Shiso Purple es muy versátil y tiene un elevado valor decorativo.

AMIGOS DEL GUSTO

Si se combina con setas, queso o caldo, su sabor luce especialmente. Se recomienda usar Shiso Purple en combinación con pescado crudo.

ORIGEN

Es originaria de Japón. Su color en combinación con su buen sabor, es algo difícil de encontrar. La remolacha es muy conocida, sus tubérculos mas que sabor da solo buen color, el radichio casi no se come, aunque sirve mucho para decorar platos y el lollo rosso esta disponible en todos los super mercados. Creemos que si se necesita color en un plato, aparte de sabor el Shiso Purple es una excelente opción.

DISPONIBILIDAD

Shiso Purple 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. Si el Shiso Purple se mantiene a una temperatura inferior a 5°C, tiende a marchitarse. A una temperatura de 15°C, recuperara su forma original en un par de horas.



ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Alpino, Arabe, Asiático, Balcánico, Chino, Criollo, Holandés, Inglés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Persa, Tailandés, Turco, Oriental
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Cortar, Confitura, Secar, Extraer, Fermentar, Congelar, Gel, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Saltear, Sirope
Colores	Marrón, Morado
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Parrilla, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pasteles, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Café, 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, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Menta, Perejil, Estragón, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Canela, Comino, Sal, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Biotina, Vitamina B6
Nombre latino	Perilla
Sinónimos	Sisho morada, Shiso púrpura, Shiso lila

Dimensiones

El diámetro de una hoja germinada debe ser de un mínimo de 0,8 cm y un máximo de 2 cm. Debe haber suficientes semillas en el medio de cultivo para que, cuando el berro esté completamente crecido, no queden huecos entre sus hojas.

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"