



Shiso Leaves Green

Perilla

Origen	Asia
Sabor / Aroma	anis, menta
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Vieiras, Bogavante, Mejillones, Ostra, Ruibarbo, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Tome una rodaja de atún fresco, aderece con salsa de soja kikkoman, envuelva en una hoja de shiso verde y sorpréndase.



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.

AMIGOS DEL GUSTO

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 Green 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 Green 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

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Asiático, Chino, Criollo, Indio, Indonesio, Japonés, Coreano, Tailandés
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Cortar, Confitura, Cubrir, Decoración, Freír, Extraer, Fermentar, Congelar, Adornar, Gel, Infusión en caliente, Marinar, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Saltear, Sirope
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Desayuno, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Plátano, Cítricos, Coco, Pepino, Pomelo, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Sandía, Conejo, Menta, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Cabra, Cordero, Cerdo, Ternera, Seta porcini, Seta shiitake, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Vainilla, Chile, Espárragos, Aguacate, Apio, Coliflor, Jengibre, Lechuga, Cebolla, Cuscús, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Perilla
Sinónimos	Hoja de: "Sisho verde"
Dimensiones	La hoja mide entre 6 y 15 cm de largo, desde el inicio del tallo hasta la punta
Voedingswaarden	"Valor energético: 35 kcal / 146 kJ Grasas: 0,1 g De las cuales saturadas: - g Hidratos de carbono: 5,5 g De los cuales azúcares: - g Proteínas: 5 g Sal: - g Calcio: 220 mg Hierro: 1,6 mg Vitamina A: 0,013 mg Vitamina B1: 0,12 mg Vitamina B2: 0,32 mg Vitamina C: 55 mg"
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"