

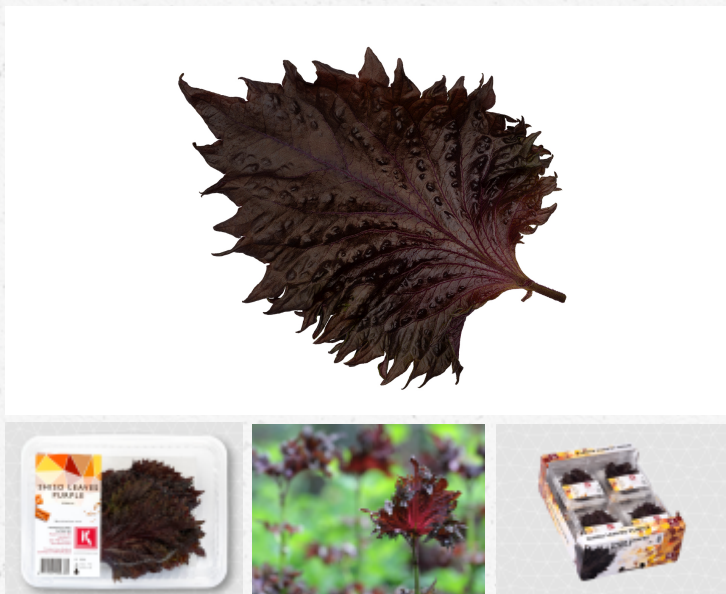


Shiso Leaves Purple

Perilla

Origen	Asia
Sabor / Aroma	comino
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Vieiras, Día del padre, Caza, Halloween, Setas, Calabaza, Fresa
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

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



SABOR

Shiso Leaves Purple se suelen freír en una masa de tempura especial. Una idea rica y original. También se puede freír tal cual y usar como decoración.

AMIGOS DEL GUSTO

Shiso Leaves también se pueden combinar con caza, setas o distintos tipos de pescado. La hoja tiene un sabor potente y picante. En otoño, la cress se usa como una hoja para decorar, por ejemplo platos de caza.

ORIGEN

Originalmente esta bella hoja rojiza, era importada de Noreste de Asia. Sin embargo, debido a lo complicado del cultivo en esos países, no era posible que crecieran sin pesticidas. Los residuos eran muy altos, para ser permitidos en la EEC. Por petición especial de algunos de los mejores restaurantes, tomamos el reto de hacer crecer esta cosecha bajo nuestros invernaderos, sin pesticidas! Sin ningún cono cimiento previo, nuestros técnicos buscaron la manera para sembrar esta semilla, usando insectos que la beneficiaran y que eliminaran a los que no. Rociarlas ya no es necesario, el resultado ha sido una cosecha limpia y saludable.

DISPONIBILIDAD

Shiso Leaves está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 9 días, con una temperatura entre 2-7°C. Sembrada en un sustrato de celulosa, esta por encima de todos los Standard de higiene. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Amargo, Dulce, Umami
Culturas	Africano, Asiático, Chino, Criollo, Indio, Indonesio, Japonés, Coreano
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Cortar, Confitura, Cubrir, Decoración, Freír, Secar, Extraer, Fermentar, Congelar, Adornar, Gel, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Saltear, Sirope
Colores	Marrón, Morado
Platos	Alcohol, Queso, Cóctel, Crustáceos
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Plátano, Coco, Pepino, Higos, Pomelo, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Aceitunas, Naranja, Guisantes, Piña, Granada, Calabaza, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Menta, Buey, Jamón salado, Cabra, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Otras setas, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Brócoli, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Cebolla, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Ponzu, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Perilla
Sinónimos	Hoja de : "Sisho morada, Shiso púrpura, Shiso lila"
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: 3,8 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"