



Shiso Bicolor

Perilla

Origen	Asia
Sabor / Aroma	Menta, albahaca, comino
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Navidad, Pascua, Mejillones, Calabaza, Ruibarbo
Almacenamiento	Caliente, 12-16 °C

El Shiso Bicolor tiene una combinación de sabores de menta, albahaca y anís, con un toque ligeramente picante.



SABOR

El Shiso Bicolor parece una mezcla del Shiso Verde y el Shiso Morado y ofrece una mezcla de sabores a menta, albahaca y ligeramente picante. Combina la frescura de la menta y el shiso con un toque de albahaca y matices de comino y anís.

SABORES AMIGOS

En Japón, todos los platos de pescado se sirven con shiso. Su sabor combina bien con el pescado crudo. Esto no impide que los cocineros no japoneses lo utilicen también de formas versátiles. Resulta muy atractivo cuando la hoja se presenta boca abajo y se utiliza en un plato. La parte superior de las hojas presenta un bonito color verde, mientras que el envés tiene varios tonos de morado. El color verde oscuro recuerda a otro tipo de shiso, similar al shiso coreano.

ORIGEN

Al igual que las demás variedades de shiso, el exclusivo Shiso Bicolor está emparentado con la ortiga. Su sabor único y su presentación visualmente atractiva mejoran la gama de Koppert Cress.

DISPONIBILIDAD

Shiso Bicolor está disponible todo el año y se puede almacenar entre 12° y 16°C durante un máximo de siete días. Producido en cultivos socialmente responsables, Shiso Bicolor cumple con las normas de higiene en la cocina. Puede utilizar este producto inmediatamente, ya que se cultiva de forma limpia e higiénica.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Asiático, Australiano, Chileno, Chino, Criollo, Holandés, Inglés, Francés, Alemán, Indio, Japonés, Coreano, Nórdico, Oriental, Persa, Peruano, Sud Americano, Tailandés, Turco
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Cortar, Confitura, Decoración, Secar, Emulsionar, Extraer, Fermentar, Adornar, Gel, Parilla, Infusión en caliente, Inyección, Exprimir (jugo), Marinar, Ósmosis, Masa, Encurtir, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Saltear, Sirope
Colores	Verde, Morado
Platos	Alcohol, Pastel, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Parrilla, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pasteles, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura, Agua, Vegan
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Bayas, Arándano, Cereza, Cítricos, Coco, Pepino, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Piña, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Albahaca, Cebollino, Hinojo, Menta, Buey, Jamón salado, Seta porcini, Seta shiitake, Avellana, Pistacho, Pollo, Paloma, Codorniz, Pavo, Vieira, Calamar, Pimienta negra, Canela, Comino, Vainilla, Aguacate, Brócoli, Zanahoria, Coliflor, Ajo, Jengibre, Raifort, Lechuga, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Salsa de soja, Tofu, Yuzu, Tónica
Nombre latino	Perilla
Sinónimos	Perilla Cress
Dimensiones	Mínimo 3 cm y máximo 8 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