



Shiso Leaves Mix

Origine	Asie
Goût / Arôme	Un mélange de Shiso Leaves Green et de Shiso Leaves Purple.
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Coquille St Jacques, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Champignon, Citrouille, Fraise
Stockage	2-7 °C

Shiso Leaves sont souvent utilisées en tempura. La feuille est trempée dans une pâte à frire et plongée dans la friture. Un délice pour les yeux et les papilles.

Goût

Shiso Leaves sont souvent utilisées en tempura. La feuille est trempée dans une pâte à frire et plongée dans la friture. Un délice pour les yeux et les papilles. La feuille peut aussi être utilisée dans la friture à des fins de décoration. Les Shiso Leaves se marient parfaitement au gibier, aux champignons et à diverses sortes de poissons. La feuille a une saveur puissante et épicée. Elle peut servir de décoration comme véritable feuille de saison dans les plats de gibier servis en automne.

Origine

Cette belle feuille rouge ou verte était autrefois importée d'Asie. Cependant, la grande concentration en pesticides nécessaires à la culture ne permet plus son importation en Europe. Due à une grande demande, nous produisons à présent les feuilles de Shiso en lutte biologique dans nos serres. Leur goût et forme uniques de la feuille de Shiso Pourpre permettent une utilisation très variée.

Disponibilité

Shiso Leaves sont disponibles toute l'année et peuvent être conservées jusqu'à 9 jours entre 2°C et 7°C. Le mode de culture des Shiso Leaves répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.

SPÉCIFICATIONS

Normes microbiologiques

Pathogènes Salmonelles Absent en 25 g
Listeria monocytogenes Absent dans 25 g
Staphylocoque doré <1.105 ufc par g
Bacillus cereus <1.105 cfu par g
ECEH/STEC Absent dans 25 g

