



Shiso Purple

Perilla

Origine	Asie
Goût / Arôme	cumin
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Noël, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Hareng, Homard, Fête Des Mères, Champignon, Moules, Huître, Citrouille, Rhubarbe, Fraise, Truffes, Saint Valentin
Stockage	Chaud, 12-16 °C



La saveur de Shiso Purple rappelle celle du cumin tout en étant très spécifique.

GOÛT

La saveur de Shiso Purple rappelle celle du cumin tout en étant très spécifique. Shiso Purple offre de nombreuses possibilités d'utilisation et a un bel effet décoratif.

TASTE FRIENDS

Il est mis pleinement en valeur avec des champignons des bois, du fromage ou du bouillon. À conseiller: Shiso Purple associé à du poisson cru.

ORIGINE

Le Shiso Purple est un produit typique du nord-est de l'Asie. Il est consommé en Chine, au Japon et en Corée. La couleur pourpre a une grande importance dans ces cuisines. Le Shiso a un effet naturel de conservation et beaucoup de produits en conserve en Asie ont une couleur rouge, dû à l'addition de feuille de Shiso.

DISPONIBILITÉ

Shiso Purple est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 12°C et 16°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
------	---------------------------------

Cultures	Alpine, Arabe, Asiatique, Balkanique, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Anglaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Persane, Thaïlandaise, Turquie, Oriental
Emballage	Solitaire (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Confiture, Séchage, Extraheren, Fermentation, Congeler, Gel, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter, Sirop
Couleurs	Marron, Violet
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Figues, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Menthe, Persil, Estragon, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Cannelle, Cumin, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nutriments	Biotine, Vitamine B6
Nom latin	Perilla

Dimensions

Le diamètre d'une feuille germée doit être de 0,8 cm minimum à 2 cm maximum. Il doit y avoir suffisamment de graines sur le milieu de culture pour qu'une fois le cresson arrivé à maturité, il n'y ait pas de trous entre les feuilles.