



Shiso Leaves Green

Perilla

Origine	Asie
Goût / Arôme	anis, menthe
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Coquille St Jacques, Homard, Moules, Huître, Rhubarbe, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Shiso Leaves Green s'appelle au Japon 'Oba'. On les retrouve dans tous les plats à base de poissons.



GOÛT

Shiso Leaves Green s'appelle au Japon 'Oba'. On les retrouve dans tous les plats à base de poissons. Prenez par exemple un beau morceau de thon. Arrosez-le d'une sauce soja et enveloppez-le dans une feuille de Shiso. Dégustez! Un vrai délice!

TASTE FRIENDS

Le goût de la feuille est très doux mais absolument présent. La feuille verte du Shiso ne sera pas mise en valeur dans une salade, mais à part sur une assiette accompagnée d'une pièce de thon, échalotes finement hachées et sauce soja par exemple.

ORIGINE

Cette belle feuille rouge 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. Elles peuvent être utilisées directement après rinçage.

SPÉCIFICATIONS

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

Cultures	Asiatique, Chinoise, Créolique, Indienne, Indonésienne, Japonaise, Coréenne, Thaïlandaise
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Confiture, Couvrir, Décoration, Friture, Extraheren, Fermentation, Congeler, Garniture, Gel, Infusion chaude, Mariner, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Vapeur, Frire / Sauter, Sirop
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Banane, Agrumes, Noix de coco, Concombre, Pamplemousse, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Pastèque, Lapin, Menthe, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Chèvre, Agneau, Porc, Veau, Champignons porcini, Champignon shiitake, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Vanille, Chili, Asperges, Avocat, Céleri Branche, Choufleur, Gingembre, Salade, Oignon, Couscous, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nom latin	Perilla
Dimensions	" La feuille mesure entre 6 et 15 cm de long, de la base de la tige à la pointe"
Voedingswaarden	"Énergie : 35 kcal / 146 kJ Matières grasses : 0,1 g Dont acides gras saturés : - g Glucides : 5,5 g Dont sucres : - g Protéines : 5 g Sel : - g Calcium : 220 mg Fer : 1,6 mg Vitamine A : 0,013 mg Vitamine B1 : 0,12 mg Vitamine B2 : 0,32 mg Vitamine C : 55 mg"
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"