

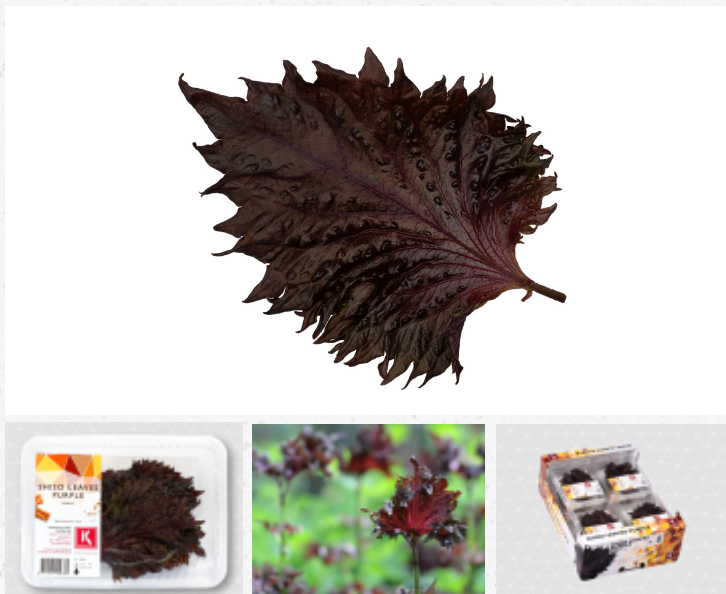


Shiso Leaves Purple

Perilla

Origine	Asie
Goût / Arôme	cumin
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Coquille St Jacques, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Champignon, Citrouille, Fraise
Stockage	Froid, 2-7 °C

Shiso Leaves Purple 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 Purple 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.

TASTE FRIENDS

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 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

Goût	Amer, Sucré, Umami
Cultures	Africaine, Asiatique, Chinoise, Créolique, Indienne, Indonésienne, Japonaise, Coréenne
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Confiture, Couvrir, Décoration, Friture, Séchage, Extraheren, Fermentation, Congeler, Garniture, Gel, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Vapeur, Frire / Sauter, Sirop
Coleurs	Marron, Violet
Plats	Alcool, Fromage, Cocktail, Crustacés
Ingrédients	Gin, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Noix de coco, Concombre, Figs, Pamplemousse, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Pois, Ananas, Grenade, Citrouille, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Menthe, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Autres Champignons, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Oignon, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Ponzu, Graines de citrouille, 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 : 3,8 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"