



Shiso Leaves Mix

Origine	Asia
Sapore / Aroma	Un mix di Shiso Leaves Green e Shiso Leaves Purple.
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Capesante, Festa del papà, Selvaggina, Halloween, Fungo, Zucca, Fragola
Conservazione	2-7 °C

Shiso Leaves sono spesso servite in tempura. Belle da vedersi e dal gusto delizioso!

Utilizzo

Shiso Leaves Green (*Perilla*) e Shiso Leaves Purple (*Perilla*) sono spesso servite in tempura. Belle da vedersi e dal gusto delizioso!

Origine

All'inizio importavamo queste bellissime foglie dall'Estremo Oriente ma lì era impossibile coltivarle senza l'utilizzo di pesticidi. Su richiesta di alcuni importanti ristoranti abbiamo deciso di coltivarle da noi stessi sotto serra utilizzando, al posto dei pesticidi, la lotta biologica. Come risultato riusciamo a fornirvi un prodotto sano e pulito!

Disponibilità e conservazione?

Shiso Leaves sono disponibili tutto l'anno e possono essere conservate sino a 9 giorni a 2–7°C. La temperatura ottimale alla quale la qualità viene mantenuta al meglio è compresa tra 2–4°C.

Shiso Leaves sono prodotte secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario. Anche se coltivate pulite ed igieniche, consigliamo di risciacquarle prima dell'uso.

Tray: 15 pcs

Box: 6 x 15 pcs Green / 6 x 15 pcs Purple (30x40x14 cm)

Box Medium: 3 x 15 pcs Green / 3 x 15 pcs Purple (30x20x14 cm)



CARATTERISTICHE

Norme microbiologiche

Patogeni Salmonella Assente in 25 g Listeria monocytogenes Assente in 25 g Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g Bacillus cereus <1.105 ufc per g EHEC/STEC Assente in 25 g