



Shiso Green

Perilla

Origine	Asia
Sapore / Aroma	anice, menta
Stagione	Primavera, Estate, Inverno, Asparago, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Aragosta, Festa della mamma, Cozza, Ostrica, Zucca, Rabarbaro, Fragola, San Valentino
Conservazione	Caldo, 12-16 °C

Il sapore di Shiso Green si combina perfettamente con il pesce ma il crescione è adatto anche come guarnizione su un piatto di formaggi, come componente di una insalata o di un sandwich.



SAPORE

Il sapore di Shiso Green si combina perfettamente con il pesce ma il crescione è adatto anche come guarnizione su un piatto di formaggi, come componente di una insalata o di un sandwich.

TASTE FRIENDS

Prova a combinare Shiso Green con una tartara di tonno: è assolutamente perfetto!

ORIGINE

Shiso Green è comunemente usato nell'Estremo oriente. Quasi nessuno piatto di pesce è mangiato senza essere accompagnato da questa essenza. Una ragione è l'effetto anti velenifero di questa pianta: non è una cattiva ragione, considerando che il pesce è quasi sempre servito crudo. Sia il Shiso verde che il rosso sono conosciuti in Asia come ingredienti anti veleniferi, conservanti la freschezza e coadiuvanti l'attività intestinale.

DISPONIBILITÀ

Shiso Green è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservato sino a 7 giorni a 12°C - 16°C.

Produzione

Shiso Green è seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. La pianta è prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Amaro, Aspro, Dolce
Culture	Asiatica, Cilena, Cinese, Creola, Francese, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Persiana, Portoghese, Spagnola, Tailandese
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Affettare, Infusione a freddo, Confettura, Essiccare, Estrarre, Fermentare, Congelare, Gelatina, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, Olio, Impasto per pasta, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Saltare in padella, Sciroppo
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pasticceria, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Banana, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Fichi, Pompelmo, Uva, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Olive, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Piselli, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Menta, Dragoncello, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Cannella, Cumino, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Rabarbaro, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Salsa di soia, Zucchero, Tofu, Yuzu, Tonic
Nutrienti	Riboflavina / Vitamina B2, Vitamina C, Calcio
Nome latino	Perilla

Sinonimi	Crescione di shiso verde, crescione di perilla, crescione di sesamo selvatico
Dimensioni	Minimo 3 cm e massimo 12 cm sopra il terreno di coltura. Il diametro di una foglia germogliata deve essere compreso tra un minimo di 0,8 cm e un massimo di 2 cm (80% delle foglie germogliate).
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