



Shiso Purple

Perilla

Origine	Asia
Sapore / Aroma	cumino
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Natale, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Halloween, Aringa, Aragosta, Festa della mamma, Fungo, Cozza, Ostrica, Zucca, Rabarbaro, Fragola, Tartufo, San Valentino
Conservazione	Caldo, 12-16 °C



Il suo sapore, pur ricordando il cumino, è del tutto singolare.

SAPORE

Il suo sapore, pur ricordando il cumino, è del tutto singolare. Shiso Purple è ampiamente utilizzabile ed ha un alto valore ornamentale.

TASTE FRIENDS

Il suo sapore viene esaltato se abbinato a piatti di funghi, formaggi o brodi. Shiso Purple è particolarmente indicato per i piatti di pesce crudo.

ORIGINE

Colore rosso e sapore è una combinazione difficile da trovare. A parte alcune varietà di radicchio vi è ben poco disponibile. Ad esempio, si usano i getti di bietola rossa anche se poco saporiti per avere una nota di colore rosso. Ecco che Shiso Purple è una scelta eccellente se si vuole colore e sapore sul piatto.

DISPONIBILITÀ

Shiso Purple è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a 12°C - 16°C. Se lo conservate a temperature inferiori a 5°C, le foglie tenderanno ad appassire. Esse ritorneranno normali se tenute per un paio d'ore a più di 15°C.

Produzione

Shiso Purple è seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Alpina, Araba, Asiatica, Balcanica, Cinese, Creola, Olandese, Inglese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Persiana, Tailandese, Turca, Oriental
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Lividi, Inscatolare, Affettare, 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	Marrone, Viola
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Caffè, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pasticceria, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, 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, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Menta, Prezzemolo, Dragoncello, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Cannella, Cumino, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zuccheri, Tofu, Yuzu
Nutrienti	Biotina, Vitamina B6

Nome latino	Perilla
Dimensioni	Il diametro di una foglia germogliata deve essere compreso tra un minimo di 0,8 cm e un massimo di 2 cm.Devono esserci abbastanza semi sul terreno di coltura in modo che, quando il crescione è completamente cresciuto, non ci siano buchi tra le foglie.
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