



Shiso Leaves Green

Perilla

Origine	Asia
Sapore / Aroma	anica, menta
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Capesante, Aragosta, Cozza, Ostrica, Rabarbaro, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Le foglie di Shiso Leaves Green (Perilla) sono chiamate “Oba” in giapponese. Non vi e’ un piatto di pesce (crudo) che venga servito senza una o più delle sue foglie.



SAPORE

Il sapore delicato ma inconfondibile di queste foglie le rende adatte ad essere utilizzate come componente di una insalata. Prendi un pezzo di pesce crudo, insaporisci con salsa di soia, avvolgilo in una foglia di Shiso Leaves Green e vedrai!

TASTE FRIENDS

In Asia queste foglie sono popolari come “Tempura”: noi le abbiamo provate fritte tal quale (dopo averle attentamente asciugate) in olio ed usate come guarnizione su un piatto di carne (salatele leggermente).

ORIGINE

Le foglie di Shiso Leaves Green sono chiamate “Oba” in giapponese. Non vi e’ un piatto di pesce (crudo) che venga servito senza una o più delle sue foglie. La ragione principale, a parte il buon sapore, è che è sono considerate stimolanti delle funzioni intestinali e anti velenifere (per deboli veleni).

DISPONIBILITÀ

Shiso Leaves Green 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 Green 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: 12 x 15 pcs (30x40x14 cm)
- Box: 2 x 90 pcs (30x40x14 cm)
- Box Medium: 6 x 15 pcs (30x20x14 cm)

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Asiatica, Cinese, Creola, Indiana, Indonesiana, Giapponese, Coreana, Tailandese
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Lividi, Inscatolare, Affettare, Confettura, Copertura, Decorazione, Friggere, Estrarre, Fermentare, Congelare, Contorno, Gelatina, Infusione a caldo, Marinare, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore, Saltare in padella, Sciroppo
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Prima colazione, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Vodka, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Banana, Agrume, Noce di cocco, Cetriolo, Pompelmo, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Anguria, Coniglio, Menta, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Capra, Agnello, Maiale, Vitello, Funghi porcini, Fungo shiitake, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Vaniglia, Peperoncino, Asparago, Avocado, Sedano bianco, Cavolfiore, Zenzero, Lattuga, Cipolla, Couscous, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zuccheri, Tofu, Yuzu
Nome latino	Perilla

Sinonimi	Perilla, Foglie di shiso verde, foglie di sesamo selvatico
Dimensioni	" La foglia è lunga tra 6 e 15 cm, dall'inizio del picciolo alla punta della foglia"
Voedingswaarden	"Energia: 35 kcal / 146 kJ Grassi: 0,1 g Di cui acidi grassi saturi: - g Carboidrati: 5,5 g Di cui zuccheri: - g Proteine: 5 g Sale: - g Calcio: 220 mg Ferro: 1,6 mg Vitamina A: 0,013 mg Vitamina B1: 0,12 mg Vitamina B2: 0,32 mg Vitamina C: 55 mg"
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