

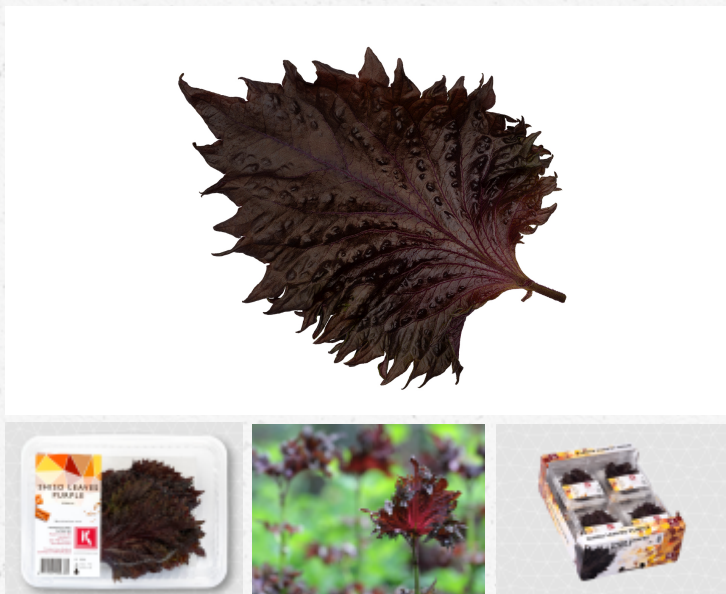


# Shiso Leaves Purple

*Perilla*

|                       |                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine</b>        | Asia                                                                                                                   |
| <b>Sapore / Aroma</b> | cumino                                                                                                                 |
| <b>Stagione</b>       | Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Capesante, Festa del papà, Selvaggina, Halloween, Fungo, Zucca, Fragola |
| <b>Conservazione</b>  | Refrigerato, 2-7 °C                                                                                                    |

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



## SAPORE

Shiso Leaves Purple sono spesso servite in tempura. Belle da vedersi e dal gusto delizioso! Una variante è rappresentata dalla sua frittura a scopi ornamentali.

## TASTE FRIENDS

Shiso Leaves Purple possono anche essere abbinate ai piatti di selvaggina, ai funghi od a diversi tipi di pesce. La foglia ha un sapore deciso e speziato. Soprattutto in autunno sviluppa un'autentica foglia autunnale che può essere utilizzata, ad esempio, per ornare un piatto di selvaggina.

## ORIGINE

All'inizio importavamo queste bellissime foglie porpora 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

Shiso Leaves Purple 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

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Shiso Leaves Purple, ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto necessita soltanto di una risciacquatura, essendo coltivato in modo pulito ed igienico.

Tray: 15 pcs

Box: 12 x 15 pcs (30x40x14 cm)

Box Medium: 6 x 15 pcs (30x20x14 cm)

CARATTERISTICHE

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gusto                 | Amaro, Dolce, Umami                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Culture               | Africana, Asiatica, Cinese, Creola, Indiana, Indonesiana, Giapponese, Coreana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Uso                   | Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Lividi, Inscatolare, Affettare, Confettura, Copertura, Decorazione, Friggere, Essiccare, Estrarre, Fermentare, Congelare, Contorno, Gelatina, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, Olio, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore, Saltare in padella, Sciroppo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Colori                | Marrone, Viola                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Piatti                | Alcool, Formaggio, Cocktail, Crostacei                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ingredienti           | Gin, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Banana, Noce di cocco, Cetriolo, Fichi, Pompelmo, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Olive, Arancia, Piselli, Ananas, Melograno, Zucca, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Menta, Manzo, Prosciutto, Capra, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Altri funghi, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Cipolla, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Salsa ponzu, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zuccheri, Tofu, Yuzu |
| Nome latino           | Perilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sinonimi              | Foglie di shiso rosso, foglie asiatiche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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: 3,8 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |