



Shiso Bicolor

Perilla

Origine	Asia
Sapore / Aroma	Menta, basilico, cumino
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Natale, Pasqua, Cozza, Zucca, Rabarbaro
Conservazione	Caldo, 12-16 °C

Lo Shiso Bicolor ha una combinazione di sapori di menta, basilico e anice, con una punta leggermente pepata.



SAPORE

Shiso Bicolour si presenta come un mix di Shiso verde e Shiso viola e offre una miscela di sapori di menta e basilico, leggermente piccante. Combina la freschezza della menta e dello shiso con una nota di basilico e sfumature di cumino e anice.

AMICI DEL GUSTO

In Giappone tutti i piatti di pesce vengono serviti con lo shiso. Il suo sapore si sposa bene con il pesce crudo. Questo non impedisce ai cuochi non giapponesi di utilizzarlo in modo innovativo. È molto attraente quando la foglia viene presentata capovolta e utilizzata come piatto. Le foglie sono di un bel colore verde nella parte superiore, mentre la parte inferiore presenta varie sfumature di viola. Il colore verde scuro ricorda un altro tipo di shiso, simile a quello coreano.

ORIGINE

Come le altre varietà di shiso, lo Shiso Bicolore, unico nel suo genere, è imparentato con l'ortica. Il suo sapore unico e la sua presentazione accattivante arricchiscono il portafoglio di Koppert Cress.

DISPONIBILITÀ

Shiso Bicolor è disponibile tutto l'anno e può essere conservato tra i 12° e i 16°C per un massimo di sette giorni. Prodotto in una coltivazione socialmente responsabile, Shiso Bicolor è conforme agli standard igienici in cucina. È possibile utilizzare questo prodotto immediatamente, poiché è coltivato in modo pulito e igienico.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Asiatica, Australiana, Cilena, Cinese, Creola, Olandese, Inglese, Francese, Tedesca, Indiana, Giapponese, Coreana, Nordica, Orientale, Persiana, Peruviana, Sud Americana, Tailandese, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Lividi, Inscatolare, Affettare, Confettura, Decorazione, Essiccare, Emulsionare, Estrarre, Fermentare, Contorno, Gelatina, Grigliare, Infusione a caldo, Iniezione, Spremere, Marinare, Osmosi, Impasto per pasta, In salamoia, Sous vide, Cottura a vapore, Saltare in padella, Sciroppo
Colori	Verde, Viola
Piatti	Alcool, Torte, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Griglia, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pasticceria, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure, Acqua, Vegan
Ingredienti	Gin, Vodka, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Cetriolo, Pompelmo, Uva, Calamansi, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Ananas, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Basilico, Erba cipollina, Finocchio, Menta, Manzo, Prosciutto, Funghi porcini, Fungo shiitake, Nocciola, Pistacchio, Pollo, Piccione, Quaglia, Tacchino, Molluschi, Calamaro, Pepe nero, Cannella, Cumino, Vaniglia, Avocado, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Aglio, Zenzero, Rafano, Lattuga, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Salsa di soia, Tofu, Yuzu, Tonic
Nome latino	Perilla
Sinonimi	Perilla Cress
Dimensioni	Minimo 3 cm e massimo 8 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