



Shiso Leaves Mix

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Een mix van Shiso Leaves Green en Shiso Leaves Purple.
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Coquille St Jacques, Vaderdag, Wild, Halloween, Paddestoel, Pompoen, Aardbei
Bewaring	2-7 °C

Shiso Leaves worden vaak in een speciaal tempurabeslag gedoopt en gefrituurd. Fraai en lekker!

Toepassing

Shiso Leaves Green (*Perilla*) en Shiso Leaves Purple (*Perilla*) worden vaak in een speciaal tempurabeslag gedoopt en gefrituurd. Fraai en lekker! Een variant hierop is het gewoon frituren als decoratie.

Oorsprong

Dit zeer fraaie groene en rode blad werd vroeger geïmporteerd vanuit Azië. Echter, door de grote hoeveelheid pesticiden die daar nodig waren om de teelt goed te doen, werd het product niet meer importeerbaar in Europa. Op speciaal verzoek hebben wij deze teelt aangepakt en nu telen wij de blaadjes jaarrond in de kas. Wij beschermen de planten tegen insecten met andere insecten. De markante bladeren hebben een heel sterke smaak. Ze zijn goed te gebruiken als decoratie en de mooie vorm leent zich voor meerdere creatieve toepassingen.

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Shiso Leaves zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot negen dagen bewaard worden tussen 2–7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2–4°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Shiso Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de produkten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.

Tray: 15 pcs

Box: 6 x 15 pcs Green / 6 x 15 pcs Purple (30x40x14 cm)

Box Medium: 3 x 15 pcs Green / 3 x 15 pcs Purple (30x20x14 cm)



SPECIFICATIES

Microbiologische normen

Pathogenen Salmonella Afwezig in 25 g Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g Staphylococcus aureus <1.105 kve per g Bacillus cereus <1.105 kve per g EHEC/STEC Afwezig in 25 g