



Shiso Bicolor

Perilla

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Munt, basilicum, komijn
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Kerstmis, Pasen, Mossel, Pompoen, Rabarber
Bewaring	Warm, 12-16 °C

Shiso Bicolor heeft een combinatie van munt, basilicum en anijs, met een licht peperige smaak.



SMAAK

Shiso Bicolor lijkt qua looks op een mix van de Shiso Green en Shiso Purple en biedt een mix van munt-, basilicumachtige en mild kruidige smaken. Het combineert de frisheid van munt en shiso met een vleugje basilicum en ondertonen van komijn en anijs.

SMAAKVRIENDEN

In Japan wordt er eigenlijk geen visgerecht gegeten zonder shiso. De smaak van deze plant past goed bij rauwe vis. Dit weerhoudt de niet-Japanse chef er niet van om het ook veelzijdig te gebruiken. Het is erg aantrekkelijk wanneer het ondersteboven wordt gepresenteerd en gebruikt in een gerecht. Mooie groene blaadjes aan de bovenkant, terwijl de onderkant verschillende tinten paars heeft. De donkergroene kleur lijkt op een ander soort shiso, vergelijkbaar met Koreaanse shiso.

OORSPRONG

De unieke tweekleurige Shiso Bicolor is net als de andere shiso varianten familie van de brandnetel. De unieke smaakervaring en visueel aantrekkelijke presentatie zijn een verrijking van het portfolio van Koppert Cress.

BESCHIKBAARHEID

Shiso Bicolor is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 12° en 16°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Shiso Bicolor aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Aziatisch, Australisch, Chileens, Chinees, Creools, Nederlands, Engels, Frans, Duits, Indiaas, Japans, Koreaans, Nordic, Oosters, Perzisch, Peruviaans, Zuid Amerikaans, Thais, Turks
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Kneuzen, Canning / Conserveren, Hakken, Confituur, Decoratie, Drogen, Emulgeren, Extraheren, Fermenteren, Garnering, Gel, Grillen, Warme infusie, Injectie, Sap maken, Marineren, Osmose, Pasta / Deeg, Inmaken, Sous vide, Stomen, Roerbak, Siroop
Kleuren	Groen, Paars
Gerechten	Alcohol, Taart, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Grill, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten, Water, Vegan
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Bessen, Bosbes, Kers, Citrus, Kokosnoot, Komkommer, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Ananas, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Basilicum, Bieslook, Venkel, Munt, Rundvlees, Gedroogde ham, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Hazelnoot, Pistache, Kip, Duif, Kwartel, Kalkoen, Coquilles, Inktvis, Zwarte peper, Kaneel, Komijn, Vanille, Avocado, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Sla, Muskaatpompoe, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Sojasaus, Tofu, Yuzu, Tonic
Latijnse naam	Perilla
Synoniemen	Perilla Cress
Afmetingen	Min 3 cm en max 8 cm boven de groeibodem De doorsnede van een gekiemd blad moet min 0,8 cm en max 2 cm zijn. Op de groeibodem moeten zoveel zaden liggen, dat bij een volgroeide cress geen gaten ontstaan tussen de cress bladeren.
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