Shiso Leaves Bicolor

Perilla

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Munt, anijs, aromatisch
Seizoen(en)	
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Een uniek kleiner, tweekleurig Shiso-blad dat uitgesproken smaak combineert met een opvallende groen-rode uitstraling. Ontwikkeld voor chefs die zowel smaak als visuele impact aan een gerecht willen toevoegen.









SMAAK

Shiso Leaves Bicolor verrassen met een uitgesproken fris, aromatisch en licht bitter smaakprofiel. Muntachtige tonen worden gecombineerd met kruidige accenten en subtiele nuances van anijs, komijn, nootmuskaat en zoethout, met een vleugje citrus en een lange, elegante afdronk.
De combinatie van groene en paarse shiso brengt het beste van twee werelden samen: het frisse, anijsachtige karakter van groene shiso en de diepere, aardse kruidigheid van paarse shiso. Afhankelijk van de toepassing en persoonlijke smaakbeleving komen telkens andere accenten naar voren.
Juist die veelzijdigheid maakt Shiso Leaves Bicolor zo bijzonder: het tweekleurige blad brengt moeiteloos verschillende smaken samen en kan worden ingezet in uiteenlopende keukens, gerechten en toepassingen.

SMAAKVRIENDEN

Shiso Leaves Bicolor is een echte alleskunner die zich qua smaak moeiteloos thuis voelt in uiteenlopende gerechten. De bladeren zijn zeer veelzijdig inzetbaar bij onder andere vis- en vleesgerechten, groenten, pittige en authentieke Koreaanse gerechten, desserts en cocktails.
Zowel rauw als bereid te gebruiken, waarbij afhankelijk van de combinatie steeds andere smaaktonen naar voren komen. Het perfecte, relatief compacte formaat biedt chefs maximale flexibiliteit: van decoratief gebruik en inrollen tot verfijnde viscreaties en gastronomische signatuurgerechten.
Het beste van twee werelden komt hierin samen, met smaken van zowel de groene als paarse variant. Het is maar net hoe je Shiso Leaves Bicolor combineert: een verrassend en veelzijdig ingrediënt dat zich in elk gerecht weet in te blenden en voelt als thuiskomen.

OORSPRONG

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

BESCHIKBAARHEID

Shiso Leaves Bicolor 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 Bicolor aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.

- 1 x 20 pcs (tray)
- 6 x 20 pcs (small box)

SPECIFICATIES

Smaak	Bitter, Zoet, Umami
Kleuren	Groen, Paars
Latijnse naam	Perilla
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