

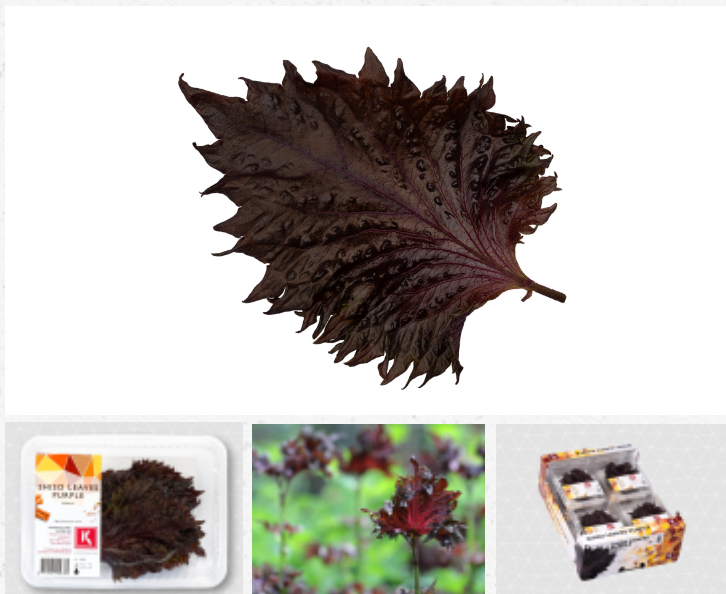


Shiso Leaves Purple

Perilla

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Komijn
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Coquille St Jacques, Vaderdag, Wild, Halloween, Paddestoel, Pompoen, Aardbei
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Shiso Leaves Purple (Perilla) worden vaak in speciaal tempurabeslag gedoopt en gefrituurd. Fraai en lekker.



SMAAK

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

SMAAKVRIENDEN

Shiso Leaves Purple kunnen ook gecombineerd worden met wild, paddenstoelen of diverse vissoorten. Het blad heeft een krachtige, kruidige smaak. Dit geeft met name in de herfst een echt herfstblad ter decoratie bij bijvoorbeeld een wildgerecht.

OORSPRONG

Dit zeer fraaie 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

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

Tray: 15 pcs

Box: 12 x 15 pcs (30x40x14 cm)

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

SPECIFICATIES

Smaak	Bitter, Zoet, Umami
Culturen	Afrikaans, Aziatisch, Chinees, Creools, Indiaas, Indonesisch, Japans, Koreaans
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Kneuzen, Canning / Conserveren, Hakken, Confituur, Bedekken, Decoratie, Frituren, Drogen, Extraheren, Fermenteren, Invriezen, Garnering, Gel, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Inmaken, Roken, Sous vide, Stomen, Roerbak, Siroop
Kleuren	Bruin, Paars
Gerechten	Alcohol, Kaas, Cocktail, Schaaldieren
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Banaan, Kokosnoot, Komkommer, Vijgen, Grapefruit, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Olijven, Sinaasappel, Erwten, Ananas, Granaatappel, Pompoen, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Munt, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Paddenstoelen (andere), Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Ui, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Ponzu, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Perilla
Afmetingen	Blad is tussen de 6 en 15 cm lang, van begin steel tot bladpunt

Voedingswaarden

"Energie: 35 kcal / 146 kJ Vetten: 0,1 g Waarvan verzadigd: - g Koolhydraten: 5,5 g Waarvan suikers: - g Eiwitten: 3,8 g Zout: - g Calcium: 220 mg IJzer: 1,6 mg Vitamine A: 0,013 mg Vitamine B1: 0,12 mg Vitamine B2: 0,32 mg Vitamine C: 55 mg"

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