



Shiso Leaves Green

Perilla

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Munt, anijs
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Coquille St Jacques, Kreeft, Mossel, Oester, Rabarber, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Shiso Leaves Green (Perilla) heet in Japan 'ba' en er is geen visgerecht denkbaar waar dit product niet bij geserveerd wordt.



SMAAK

Een ware smaaksensatie, geschikt om te gebruiken in salades. Het blad is zeer mild van smaak maar is zeker aanwezig. Neem eens een mooi vers stukje tonijn. Doop dat even licht in de Japanse sojasaus en wikkel er een Shiso Leaves Green blad omheen. In één keer in de mond.

SMAAKVRIENDEN

Apart op een bordje in combinatie met een mengsel van gehakte verse tonijn en bijvoorbeeld wat fijngehakte sjalotjes met een druppeltje soja saus geeft iets unieks. Een uitdaging voor koks om met dit product te werken.

OORSPRONG

Shiso Leaves Green heet in Japan 'ba' en er is geen visgerecht denkbaar waar dit product niet bij geserveerd wordt. De belangrijkste reden, naast de goede smaak, is het geloof dat het blad de darmen stimuleert en beschermt tegen (milde) voedselvergiftiging.

BESCHIKBAARHEID

Shiso Leaves Green 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 Green 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: 2 x 90 pcs (30x40x14 cm)
- Box Medium: 6 x 15 pcs (30x20x14 cm)

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Aziatisch, Chinees, Creools, Indiaas, Indonesisch, Japans, Koreaans, Thais
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Kneuzen, Canning / Conserveren, Hakken, Confituur, Bedekken, Decoratie, Frituren, Extraheren, Fermenteren, Invriezen, Garnering, Gel, Warme infusie, Marineren, Inmaken, Roken, Sous vide, Stomen, Roerbak, Siroop
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Banaan, Citrus, Kokosnoot, Komkommer, Grapefruit, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Watermeloen, Konijn, Munt, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Geit, Lam, Varkensvlees, Kalfsvlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Vanille, Chili, Asperge, Avocado, Bleekselderij, Bloemkool, Gember, Sla, Ui, Couscous, Olijfolie, Ponzu, 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: 5 g Zout: - g Calcium: 220 mg IJzer: 1,6 mg Vitamine A: 0,013mg 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