



Shiso Green

Perilla

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Munt, anijs
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Winter, Asperge, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Wild, Kreeft, Moederdag, Mossel, Oester, Pompoen, Rabarber, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Warm, 12-16 °C

In Japan wordt er eigenlijk geen visgerecht gegeten zonder Shiso. De smaak van deze plant hoort bij rauwe vis. Dit weerhoudt de niet-japanse kok er niet van om het ook te veelzijdig gebruiken.

SMAAK

In Japan wordt er eigenlijk geen visgerecht gegeten zonder Shiso. De smaak van deze plant hoort bij rauwe vis. Dit weerhoudt de niet-japanse kok er niet van om het ook te veelzijdig gebruiken.

SMAAKVRIENDEN

Veelal als decoratie maar ook in salades doet dit product het goed. Verse tonijn, bijvoorbeeld verwerkt tot een carpaccio, met Shiso Green is een lekkernij. U zult verbaasd staan over de smaakcombinatie. De friskroene kleur geeft een aparte dimensie.

OORSPRONG

Shiso Green is van dezelfde familie als Shiso Purple namelijk van de brandnetel. De smaak is iets sterker dan Shiso Purple, echter zonder te domineren.

BESCHIKBAARHEID

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

SPECIFICATIES



Smaak	Bitter, Zuur, Zoet
Culturen	Aziatisch, Chileens, Chinees, Creools, Frans, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Perzisch, Portugees, Spaans, Thais
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Hakken, Koude infusie, Confituur, Drogen, Extraheren, Fermenteren, Invriezen, Gel, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Roken, Sous vide, Roerbak, Siroop
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Banaan, Bessen, Bosbes, Kers, Citrus, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Aubergine, Vijgen, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Olijven, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Erwten, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Basilicum, Munt, Dragon, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Kaneel, Komijn, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Rabarber, Couscous, Ei, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu, Tonic
Nutriënten	Riboflavine / Vit. B2, Ascorbinezuur / Vit. C, Calcium
Latijnse naam	Perilla
Synoniemen	Shiso groen, Japanse munt cress, Sisho groen
Afmetingen	Min 3 cm en max 12 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 blaadjes.

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