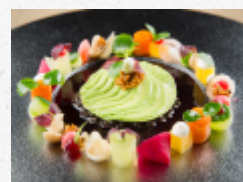




Shiso Purple

Perilla

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Frisse komijn
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Kerstmis, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Wild, Halloween, Haring, Kreeft, Moederdag, Paddenstoel, Mossel, Oester, Pompoen, Rabarber, Aardbei, Truffel, Valentijnsdag
Bewaring	Warm, 12-16 °C



Shiso Purple is het paradepaardje uit het Koppert Cress assortiment en een culinaire topper.

SMAAK

Shiso Purple is het paradepaardje uit het Koppert Cress assortiment en een culinaire topper. De smaak heeft iets van komijn maar is eigenlijk op zichzelf staand.

SMAAKVRIENDEN

Shiso Purple is zeer breed inzetbaar, met een hoog decoratief gehalte. In combinatie met bospaddenstoelen, kaas of bouillon komt de smaak tot zijn recht. Shiso Purple gecombineerd met rauwe vis is een aanrader.

OORSPRONG

Shiso is typisch een product uit Noordoost Azië. Het wordt gegeten door de Chinezen, Koreanen en Japanners. De rode kleur van Shiso is zeer belangrijk in deze keukens. Dat komt door de natuurlijke conserverende werking. Veel ingemaakte producten in Azië hebben een rode kleur, resultaat van toevoeging van Shisoblaadjes.

BESCHIKBAARHEID

Shiso Purple is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 12° en 16°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Shiso Purple aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld. Als Shiso Purple beneden de 5°C wordt bewaard heeft het de neiging te verschrompelen. Wanneer u de cress echter weer een paar uur boven 15°C bewaard, krijgt ze haar normale vorm terug.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Alpine, Aziatisch, Balkan, Chinees, Creools, Nederlands, Engels, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Perzisch, Thais, Turks, Oriental
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Kneuzen, Canning / Conserveren, Hakken, Confituur, Drogen, Extraheren, Fermenteren, Invriezen, Gel, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Roken, Sous vide, Roerbak, Siroop
Kleuren	Bruin, Paars
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Grill, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, 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, Erwtten, Ananas, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Munt, Peterselie, Dragon, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Kaneel, Komijn, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Nutriënten	Biotine / Vit. B8, Pyridoxine / Vit. B6
Latijnse naam	Perilla
Synoniemen	Sisho rood, Sushi cress, Shiso rood, Komijn cress, Komijn

Afmetingen

De diameter van een ontkiemd blad moet minimaal 0,8 cm en maximaal 2 cm zijn. Er moeten genoeg zaden aan de groeibodem zitten zodat wanneer de tuinkers volgroeid is, er geen gaten tussen de tuinkersbladeren zitten.

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