



Shiso Green

Perilla

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Mi?ta, any?
Pory roku	Wiosna, Lato, Zima, Szparagi, Przegrzebki (ma ??e ??w. Jakuba), Wielkanoc, Dzie? Ojca, Dziczyszna, Homar, Dzie? Matki, Ma??e, Ostrygi, Dydia, Rabarbar, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Ciep?o, 12-16° C



Shiso Green jest powszechnie stosowany w Azji Pó?nocno-Wschodniej, gdzie do prawie wszystkich ryb dodawany jest ten produkt.

SMAK

Smak Shiso Green bardzo dobrze ??czy si? z (surow?) ryb? ale mo?na po??czy? go równie? z innymi produktami.

TASTE FRIENDS

Bardzo dobrze komponuje si? na serami, w sa?atce i na kanapce. Ze wzgl?du na powszechny dost?p ??wie?ego tu?czyka warto przygotowa? z niej tatar i po??czy? go z Shiso Green, danie to posiada niesamowity smak. Inn? opcj? jest po??czenie go z Beef Carpaccio.

POCHODZENIE

Shiso Green jest powszechnie stosowany w Azji Pó?nocno-Wschodniej, gdzie do prawie wszystkich ryb dodawany jest ten produkt. Jednym z powodów cz?stego stosowania Shiso Green jest zapobiegawczy wp?yw tej ro?liny na zatrucia pokarmowe (zw?aszcza, ??e wiele ryb jest spo?ywana na surowo). Zarówno zielone, jak i czerwone Shiso s? znane w Azji jako sk?adnik przeciw zatruciom pokarmowym o w?a?ciwo?ciach konserwuj?cych i zdolno?ci do poprawy aktywno?ci jelit.

DOSTĘPNOŚĆ

Shiso Green jest dostępny przez cały rok i można go łatwo przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2 do 4°C. Wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej społecznie, Shiso Green spełnia higieniczne standardy kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest od razu gotowy do spożycia.

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, Kwaśny, Słodki
Kultury	Azjatycka, Chilijska, Chińska, Kreolska, Francuska, Indyjska, Indonezyjska, Włoska, Japońska, Koreańska, Śródziemnomorska, Perska, Portugalska, Hiszpańska, Tajska
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Okazały, Zimny napar, Konfitura, Wysuszenie, Ekstrahujący, Fermentujący, Zamrażanie, Żel, Gorący napar, Macerować, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Palić, Sous vide, Wymieszać smażenie, Syrop
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, Żniadanie, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dzikie, Napary, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Cukiernictwo, Pizza, Drob, Sałatki, Kanapki, Przekąska, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wegańskie, Warzywa, Woda

	Gin, Rum, Wódka, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Morela, Banan, Jagody, Borówki ameryka?skie, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Bak?a?an, Figi, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Oliwki, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, ?liwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Bazylia, Mi?ta, Bylica draganek (estragon), Fasolka, Wo?owina, Szynka suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Migda?y, Orzech laskowy, Pistacja, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Cynamon, Kminek, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Rabarbar, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ry?, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu, Tonik
Przyjazne smaki	
Sk?adniki od?ywcze	Ryboflawina (mg) B2, Witamina C (mg), Wap? (mg)
Nazwa ?aci?ska	Perilla
Synonimy	Wok, Curry, Ceviche, S?odka rze?ucha, Rze?ucha deserowa, Rze?ucha do sushi, Rze?ucha sa?atkowa, Rze?ucha azjatycka, Rze?ucha mi?towa, Li?cie any?u, Pachnotka, Rze?ucha pachnotka, Rze?ucha pomara?czowa, Rze?ucha shiso, Zielona rze?ucha shiso, Rze?ucha sezamowa, Czarna pokrzywa, Dziki sezam, Alternatywa dla mi?ty
Wymiary	Minimum 3 cm i maksimum 12 cm powy?ej pod?o?a uprawnego. ?rednica wykie?kowanego li?cia musi wynosi ? od minimum 0,8 cm do maksimum 2 cm (80% wykie?kowanych li?ci).
Normy mikrobiologiczne	Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g