



Shiso Leaves Green

Perilla

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Mi?ta, any?
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesie?, Zima, Szparagi, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Homar, Ma??e, Ostrygi, Rabarbar, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

W Azji produkt ten popularny jest w Tempura.



SMAK

Shiso Leaves Green to nazwa jadalnego li?cia marki Koppert Cress. Bardzo ?agodny, ale wyra?ny smak z silnym zapachem sprawia, ?e ??nadaje si? do sa?atki. We? ma?y kawa?ek ?wie?ego tu?czyka, zanurz go w sosie sojowym Kikkoman, zawi? w zielony li ?? Shiso i daj si? zaskoczy?. B?dzie to uczta dla twojego podniebienia.

TASTE FRIENDS

Warto spr?bowa? równie? ?wie?ego tataru z tu?czyka zmieszanego z drobnymi szalotkami, odrobin? pieprzu i soli, z dodatkiem sosu sojowego i ?wie?o posiekanych zielonych li?ci Shiso. W Azji produkt ten popularny jest w Tempura. Polecamy równie? usma?y? (dobrze wysuszony) Shiso Leaves w oleju (wysuszy? po usma?eniu na papierze), doda? odrobin? soli morskiej i u?y? go do dekoracji kawa?ka mi?sa.

POCHODZENIE

Shiso Leaves Green® wyst?puje w Japonii pod nazw? „Oba”. U?ywa si? go do wszystkich (surowych) da? rybnych, które nie obend? si? bez chocia? jednego lub wi?kszej ilo?ci Shiso Leaves Green. G?ównym powodem, obok dobrego smaku, jest przekonanie, ?e li?? pobudza prac? jelit i chroni przed (?agodnymi) zatruciami pokarmowymi.

DOST?PNO??

Li?cie Shiso s? dost?pne przez ca?y rok i mo?na je ?atwo przechowywa? do dziewi?ciu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jako?ci wynosi od 2 do 4°C.

Wyprodukowane w hodowli odpowiedzialnej spo?ecznie, li?cie Shiso spe?niaj? higieniczne standardy kuchni. Ze wzgl?du na czysty oraz higieniczny spos?b uprawy produkt przed spo?yciem wystarczy op?uka?.

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony, Kwa?ny, Gorzki, Umami
Kultury	Azjatycka, Chi?ska, Kreolska, Indyjska, Indonezyjska, Japo?ska, Korea?ska, Tajska
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Zasinienie, Konserwowanie, Okaza?y, Konfitura, Pokrycie, Dekoracja, Sma?enie na g??bokim oleju, Ekstrahuj?cy, Fermentuj?cy, Zamra?anie, Garnirunek, ?el, Gor?cy napar, Marynowanie, Marynowanie, Pali?, Sous vide, Gotowanie na parze, Wymieszaj sma?enie, Syrop
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Napary, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Sa?atki, Kanapka, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Banan, Cytrusy, Orzech kokosowy, Ogórek, Grejpfrut, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Ananas, ?liwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Arbuz, Królik, Mi?ta, Mrówki, Owady (inne), Fasolka, Kozina, Jagni?cina, Wieprzowina, Ciel?cina, Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Grzyby (inne), Migda?y, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech w?oski, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Wanilia, Papryka chili, Szparag, Awokado, Seler, Kalafior, Imbir, Sa?ata, Cebula, Kuskus, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Nazwa ?aci?ska	Perilla

Synonimy	Nigiri Sushi, Umeboshi, Tataki, Ceviche, Li?cie azjatyckie, Li?cie any?u, Pachnotka, Czarna pokrzywa, Dziki sezam, Alternatywa dla mi?ty, Li?cie sezamu, Li?? mi?ty, Li?cie shiso, zielone Li?cie shiso, Wegetaria?skie sushi, Japo?skie cudowne zio?o, Japo?skie mojito, Li?cie dla przypraw azjatyckich, Li?cie do tempury
Wymiary	" Li?? ma od 6 do 15 cm d?ugo?ci, od nasady ogonka do czubka li?cia"
Voedingswaarden	"Warto?? energetyczna: 35 kcal / 146 kJ T?uszcz: 0,1 g W tym kwasy t?uszczowe nasycone: - g W?glowodany: 5,5 g W tym cukry: - g Bia?ko: 5 g Sól: - g Wap?: 220 mg ?elazo: 1,6 mg Witamina A: 0,013 mg Witamina B1: 0,12 mg Witamina B2: 0,32 mg Witamina C: 55 mg"
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