

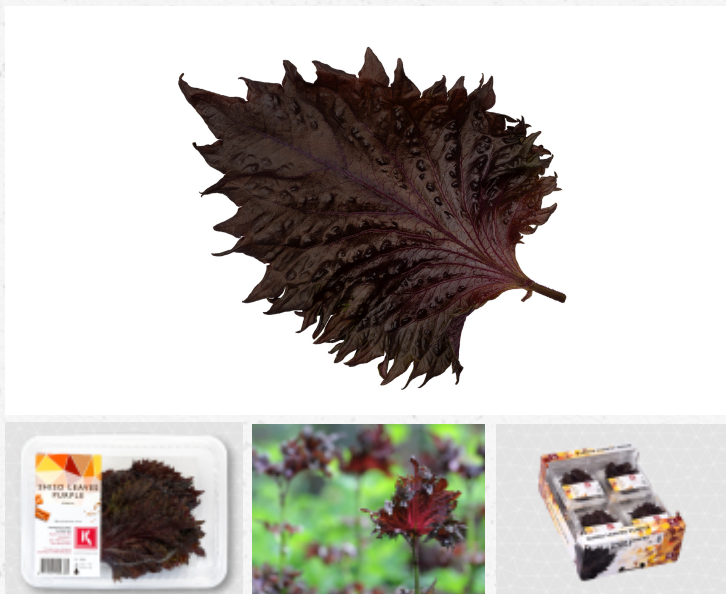


Shiso Leaves Purple

Perilla

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Kumin
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Przegrzebki (małżeństwo Jakuba), Dzień Ojca, Dziczyna, Halloween, Grzyby, Dynia, Truskawka
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Shiso Leaves Purple jest często maczany w specjalnym cieście tempura i smażony w głębokim tłuszczu.



SMAK

Shiso Leaves Purple to nazwa jadalnego liścia marki Koppert Cress. Shiso Leaves Purple jest często maczany w specjalnym cieście tempura i smażony w głębokim tłuszczu. Elegancki i smaczny! Można go również po prostu usmażyć jako dekorację.

TASTE FRIENDS

Liście Shiso można również zjeść z dziczyzną, grzybami lub różnymi rodzajami ryb. Liść ma intensywny, ziemisty smak. Można go również stosować jako dekorację, szczególnie jesienią z daniami z dziczyzny.

POCHODZENIE

Pierwotnie ten piękny czerwony liść był importowany z północno-wschodniej Azji. Jednak ze względu na zagrożenie upraw w tych krajach uprawa bez pestycydów nie była możliwa. Ilość pozostałości była zbyt duża, aby mogła zostać wprowadzona do EWG. Na specjalne prośbę niektórych najlepszych restauracji podjęliśmy wyzwanie, aby uprawiać te rośliny w naszych warunkach szklarniowych, bez użycia pestycydów! Bez wcześniejszej wiedzy w tym zakresie naszym technikom udało się znaleźć sposób na uprawę tej rośliny, wykorzystując pożyteczne owady, które eliminują te szkodliwe. Dzięki takim zastosowaniom opryskiwanie nie jest już konieczne. W rezultacie otrzymujemy zdrowy i czysty upraw.

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. Produkty wymagaj? jedynie op?ukania, poniewa? rosn? w warunkach czystych i higienicznych.

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, S?odki, Umami
Kultury	Afryka?ska, Azjatycka, Chi?ska, Kreolska, Indyjska, Indonezyjska, Japo?ska, Korea?ska
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Zasinienie, Konserwowanie, Okaza?y, Konfitura, Pokrycie, Dekoracja, Sma?enie na g??bokim oleju, Wysuszenie, Ekstrahuj?cy, Fermentuj?cy, Zamra?anie, Garnirunek, ?el, Gor?cy napar, Macerowa?, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Pali?, Sous vide, Gotowanie na parze, Wymieszaj sma?enie, Syrop
Kolor	Br?zowy, Fioletowy
Naczynia	Alkohol, Ser, Koktajle, Skorupiaki
Przyjazne smaki	Gin, W?dka, Ser mozzarella, 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, Orzech kokosowy, Og?rek, Figi, Grejpfrut, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Oliwki, Pomara?cza, Groch, Ananas, Granat, Dynia, Arbuz, Jelenina, Kr?lik, Dzikizna (inne), Mi?ta, Wo?owina, Szynka suszona, Kozina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Grzyby (inne), Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepi?rka, Indyk, Dr?b (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Broku?y, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Cebula, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Ponzu, Nasiona dyni, 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, Dzikie sezam, Alternatywa dla mi?ty, Li?cie sezamu, Li?? mi?ty, Li?cie shiso, Wegetaria?skie sushi, Japo?skie cudowne zio?o, Japo?skie mojito, Li?cie dla przypraw azjatyckich, Czerwone Li?cie shiso, Li?cie do sushi, 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: 3,8 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