



Shiso Purple

Perilla

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	?wie?y kumin
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesie?, Zima, Szparagi, Grill, Bo?e Narodzenie, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Wielkanoc, Dzie? Ojca, Dziczyna, Halloween, ?led ?, Homar, Dzie? Matki, Grzyby, Ma??e, Ostrygi, Dydia, Rabarbar, Truskawka, Trufle, Walentynki
Przechowywanie	Ciep?o, 12-16° C



Shiso Purple® to najpopularniejszy produkt w asortymencie Koppert Cress.

SMAK

Shiso Purple® to najpopularniejszy produkt w asortymencie Koppert Cress. Jego wyj?tkowy smak przypomina nieco kminek.

TASTE FRIENDS

Shiso Purple® jest niezwykle dekoracyjny. Najlepiej smakuje w po??czeniu z grzybami dzikimi, serem lub bulionem. Polecamy równie? ??czenie Shiso Purple z surow? ryb?.

POCHODZENIE

Czerwony kolor w po??czeniu z dobrym smakiem jest trudny do znalezienia. Czerwony burak jest zbyt dobrze znany, p?dy buraczane nie s? tak naprawd? smaczne, s? bardziej urokliwe. Radichio rzadko kiedy jest jedzone, a jedynie odsuwane na bok talerza. A Lollo Rosso jest dost?pny w ka?dym supermarkecie. Uwa?amy, ?e je?li kto? potrzebuje koloru na talerzu, Shiso Purple jest doskona?ym I nietuzinkowym wyborem.

DOSTĘPNOŚĆ

Shiso Purpurowy jest dostępny przez cały rok i może być łatwo przechowywany do siedmiu dni w temperaturze 12-16°C. Produkowany w społecznie odpowiedzialnej hodowli, Shiso Purple spełnia standardy higieniczne w kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest uprawiany w sposób czysty i higieniczny.

Jeśli Shiso Purple jest przechowywany w temperaturze poniżej 5°C, ma tendencję do więdnięcia. Jeśli jednak potrzyma się go w temperaturze 15°C przez kilka godzin, powróci do normalnego kształtu.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Alpejska, Arabska, Azjatycka, Bałkańska, Chińska, Kreolska, Holenderska, Angielska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, Włoska, Japońska, Koreańska, ?ródziemnomorska, Nordycka, Perska, Tajska, Turecka, Orientalna
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Zasinienie, Konserwowanie, Okazanie, Konfitura, Wsuszenie, Ekstrahowanie, Fermentowanie, Zamrażanie, ?el, Gorący napar, Macerowanie, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Pali?, Sous vide, Wymieszanie smażenia, Syrop
Kolor	Brązowy, Fioletowy
Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Ser, Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dzikie, Grill, Napary, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Cukiernictwo, Pizza, Drob, Sałatki, Kanapki, Przekąska, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wegańskie, Warzywa, Woda

Przyjazne smaki

Gin, Rum, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Kawa, 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, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Jelenina, Królik, Dzikizna (inne), Szczypiorek, Mi?ta, Pietruszka, Bylica draganek (estragon), Fasolka, Wo? owina, Szynka suszona, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Migda? y, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech w?oski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Cynamon, Kminek, Sól, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Dynia pi? mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu

Sk?adniki od?ywcze	Biotyna (ug), Witamina B6 (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, Pachnotka, Rze?ucha pachnotka, Rze?ucha shiso, Rze?ucha sezamowa, Czarna pokrzywa, Dziki sezam, Alternatywa dla mi?ty, Czerwona rze?ucha Shiso, Li?cie kminku
Wymiary	?rednica wykie?kowanego li?cia musi wynosi? od minimum 0,8 cm do maksimum 2 cm. Na pod?o?u musi znajdowa? si? wystarczaj?ca ilo?? nasion, aby po pe? nym wyro?ni?ciu rze?uchy nie by?o przerw mi?dzy jej li?? mi.
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