



Shiso Bicolor

Perilla

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Mięta, bazylia, kminek
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Boże Narodzenie, Wielkanoc, Marzec, Dynia, Rabarbar
Przechowywanie	Ciepło, 12-16° C

Shiso Bicolor ma smak mięty, bazylii i anyżu, z lekko pieprznym posmakiem.



SMAK

Shiso Bicolor wygląda jak mieszanka Shiso Green i Shiso Purple i oferuje mieszankę mięsnych, bazyliowych i lekko pikantnych smaków. Czy w sobie wie o mioty i shiso z nutem bazylii oraz kminku i anyżu.

PRZYJACIELE SMAKU

W Japonii wszystkie dania rybne podawane są z shiso. Jego smak dobrze komponuje się z surową rybą. Nie przeszkadza to jednak nie-japońskim kucharzom używać shiso na wiele sposobów. Gdy liść jest prezentowany do góry nogami i używany w daniu jest bardzo atrakcyjny. Piękne zielone liście na górze, podczas gdy spód ma różne odcienie fioletu. Ciemnozielony kolor przypomina inny rodzaj shiso, podobny do koreańskiego shiso.

POCHODZENIE

Podobnie jak inne odmiany shiso, unikalna dwukolorowa odmiana Shiso Bicolor jest spokrewniona z pokrzywą. Jego wyjątkowe doznania smakowe i atrakcyjna wizualnie prezentacja stanowi rozszerzenie portfolio Koppert Cress.

DOSTĘPNOŚĆ

Shiso Bicolor jest dostępna przez cały rok i może być przechowywana w temperaturze od 12° do 16°C przez maksymalnie siedem dni. Shiso Bicolor jest produkowany w sposób odpowiedzialny i zgodnie z standardami higieny w kuchni. Produkt może natychmiast, ponieważ jest uprawiany w sposób czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony, Kwa?ny, Gorzki, Umami
Kultury	Azjatycka, Australijska, Chilijska, Chi?ska, Kreolska, Holenderska, Angielska, Francuska, Niemiecka, Indyjska, Japo?ska, Korea?ska, Nordycka, Wschodnia, Perska, Peruwia?ska, Latynoameryka?ska, Tajska, Turecka
Opakowanie	Solitair (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Zasinienie, Konserwowanie, Okaza?y, Konfitura, Dekoracja, Wysuszenie, Emulgowa?, Ekstrahuj?cy, Fermentuj?cy, Garnirunek, ?el, Pieczenie na ro?nie, Gor?cy napar, Iniekcja, Wyciskanie soku, Marynowanie, Osmoza, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Sous vide, Gotowanie na parze, Wymieszaj sma?enie, Syrop
Kolor	Zielony, Fioletowy
Naczynia	Alkohol, Ciasto, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Grill, Napary, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Cukiernictwo, Pizza, Drób, Sa?atki, Kanapka, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa, Woda, Vegan
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Morela, Jagody, Borówki ameryka?skie, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Ogórek, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Mandarynka, Mango, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Ananas, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Bazylia, Szczypiorek, Koper w?oski, Mi?ta, Wo?owina, Szynka suszona, Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Orzech laskowy, Pistacja, Kurczak, Go??b, Przepiórka, Indyk, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ka?amarnica, Czarny pieprz, Cynamon, Kminek, Wanilia, Awokado, Broku?y, Marchewka, Kalafior, Czosnek, Imbir, Chrzan, Sa?ata, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ry?, Sos sojowy, Tofu, Yuzu, Tonik
Nazwa ?aci?ska	Perilla
Synonimy	Perilla Cress
Wymiary	Minimum 3 cm i maksimum 8 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
