



Shiso Leaves Bicolor

Perilla

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Mięta, anyż, aromatyczne
Pory roku	
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Wyjątkowy, mniejszy, dwukolorowy liść shiso, który łączy w sobie charakterystyczny smak z efektownym zielono-czerwonym wyglądem. Stworzony z myślą o kucharzach, którzy pragną wzbogacić potrawy zarówno o smak, jak i o atrakcyjny wygląd.



SMAK

Shiso Leaves Bicolor zachwycają wyrażone w smaku, aromatycznym i lekko gorzkim profilem smakowym. Miętowe nuty łączą się z pikantnymi akcentami i subtelnymi niuansami anyżu, kminu rzymskiego, gałki muszkatołowej i lukrecji, z nutką cytrusów i dżugim, eleganckim finiszem.

Połączenie zielonego i fioletowego shiso łączy w sobie to, co najlepsze z obu rodzajów: świeży, anyżowy charakter zielonego shiso oraz gębszy, ziemisty pikantność fioletowego shiso. W zależności od zastosowania i osobistych upodobań za każdym razem na pierwszy plan wysuwają się inne akcenty.

To właśnie ta wszechstronność sprawia, że Shiso Leaves Bicolor są tak wyjątkowe: dwukolorowy liść z łatwości łączy różne smaki i może być wykorzystywany w szerokiej gamie kuchni, potraw i zastosowań.

TASTE FRIENDS

Shiso Leaves Bicolor to prawdziwie wszechstronny składnik, którego smak z łatwością komponuje się z szeroką gamą potraw. Liście te są niezwykle uniwersalne i można je wykorzystywać między innymi w daniach rybnych i mięsnych, potrawach warzywnych, pikantnych i autentycznych daniach koreańskich, deserach oraz koktajlach. Można je stosować zarówno na surowo, jak i po ugotowaniu, a w zależności od potrzeb czenia na pierwszy plan wysuwają się różne nuty smakowe. Idealny, stosunkowo niewielki rozmiar zapewnia kucharzom maksymalną elastyczność: od zastosowań dekoracyjnych i zawijania potraw po wyrafinowane kompozycje rybne i autorskie dania dla smakoszy.

W tym produkcie łączy się to, co najlepsze z obu światów – smaki zarówno zielonej, jak i fioletowej odmiany. Wszystko zależy od tego, jak połączysz liście shiso Bicolor: to zaskakujący i wszechstronny składnik, który płynnie wtapia się w każdą potrawę i sprawia wrażenie, jakbyś wrócił do domu.

POCHODZENIE

Wyjątkowa, dwukolorowa odmiana liści shiso „Shiso Leaves Bicolor”, podobnie jak inne odmiany shiso, należy do rodziny miętowatych. Jej niepowtarzalny profil smakowy i atrakcyjny wygląd stanowi cenne uzupełnienie asortymentu firmy Koppert Cress.

DOSTĘPNOŚĆ

Shiso Leaves Bicolor są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do dziewięciu dni w temperaturze 2–7°C. Optymalna temperatura, przy której najlepiej zachowują swój jakość, wynosi 2–4°C.

Shiso Leaves Bicolor, wyhodowane z wykorzystaniem metod uprawy zgodnych z zasadami odpowiedzialności społecznej, spełniają normy higieny kulinarnej. Przed użyciem wystarczy je jedynie opłukać, ponieważ są uprawiane w czystym i higienicznym środowisku.

- 1 x 20 szt. (taca)
- 6 x 20 szt. (małe pudełko)

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, Słodki, Umami
Kolor	Zielony, Fioletowy
Nazwa łacińska	Perilla