



# Shiso Leaves Mix

|                      |                                                                                                              |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origem</b>        | Ásia                                                                                                         |
| <b>Sabor / Aroma</b> | Uma mistura de Shiso Leaves Green e Shiso Leaves Purple.                                                     |
| <b>Temporada</b>     | Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Vieira, Dia do pai, Caça, Halloween, Cogumelos, Abóbora, Morango |
| <b>Armazenamento</b> | 2-7 °C                                                                                                       |

Shiso Leaves Purple são frequentemente mergulhados e fritos em massa de tempura especial. Agradável e saboroso!

## Sabor

Shiso Leaves são frequentemente mergulhados e fritos em massa de tempura especial. Agradável e saboroso! Uma variante disso é apenas fritar como decoração. As folhas de Shiso também podem ser combinadas com caça, cogumelos ou vários tipos de peixe. A folha tem um sabor forte e picante. Isso dá uma verdadeira folha de outono, especialmente no outono, para acompanhar um jogo, por exemplo.

## Origem

Esta folha muito bonita foi anteriormente importada da Ásia. No entanto, devido à grande quantidade de pesticidas necessários para o bom cultivo, o produto não era mais importável na Europa. A pedido especial, abordamos esse cultivo e agora cultivamos as folhas o ano inteiro na estufa. Protegemos as plantas contra insetos com outros insetos. As folhas marcantes têm um sabor muito forte. Eles são bons para usar como decoração e a bela forma se presta a várias aplicações criativas.

## Disponibilidade

As folhas Shiso estão disponíveis durante todo o ano e podem ser armazenadas por até nove dias entre 2-7°C. Produzidas em um cultivo socialmente responsável, as Shiso Leaves atendem aos padrões de higiene da cozinha. Você só precisa enxaguar os produtos antes de usá-los, porque eles são cultivados de maneira limpa e higiênica.

## ESPECIFICAÇÕES

|                               |                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Normas microbiológicas</b> | Patógenos Salmonella Ausente em 25 g<br>Listeria monocytogenes Ausente em 25 g<br>Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g<br>Bacillus cereus <1.105 ufc por g<br>EHEC/STEC Ausente em 25 g |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

