



Shiso Green

Perilla

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Menta, anis
Temporada	Primavera, Verão, Inverno, Espargo, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Caça, Lagosta, Dia da mãe, Mexilhão, Ostra, Abóbora, Ruibarbo, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Quento, 12-16 °C

O Sabor de Shiso Green combina muito bem com peixe (cru).



SABOR

O Sabor de Shiso Green combina muito bem com peixe (cru). Há muitas mais opções, num prato de queijos, numa salada ou em sandwiches.

PROVE AMIGOS

Como o atum cru é um produto que existe regularmente no mercado, pode tentar uma combinação de tartáro de atum cru com Shiso Green, resultará. Outra opção é no clássico carpaccio de vitela.

ORIGEM

O Shiso Green é muito comum e usado no Norte da Ásia. Dificilmente um peixe é comido sem esta folha verde. Uma das razões é esta planta ter um efeito preventivo na intoxicação alimentar (não é uma ideia excepcional já que a maioria dos peixes são comidos crus). Ambos Shisos (Green e Purple) são conhecidos na Ásia pelo seu efeito anti intoxicações alimentares, já que têm características que ajudam a atividade intestinal.

DISPONIBILIDADE

Shiso Green esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 12–16°C. Produzido em uma cultura socialmente responsável, Shiso Green atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Azedo, Doce
Culturas	Aziatisch, Chileno, Chinês, Creolico, Francês, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Persa, Português, Espanhol, Tailandês
Embalagem	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Cortar, Infusão a frio, Confitar, Secar, Extração, Fermentação, Congelação, Gel, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Fumado, Sous vide, Saltear, Xarope
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pastelaria, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Alperce, Banana, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cereja, Cítrico, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Figos, Toranja, Uvas, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Azeitonas, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Manjerição, Hortelã, Estragão, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Canela, Cominho, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Ruibarbo, Cuscuz, Ovo, Azeite, Ponzu, Arroz, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu, Tónico
Nutrientes	Riboflavina / Vitamina B2, Vitamina C, Cálcio
Nome em latim	Perilla
Sinónimos	Sisho verde
Dimensões	Mínimo 3 cm e máximo 12 cm acima do meio de cultivo. O diâmetro de uma folha germinada deve ser de, no mínimo, 0,8 cm e, no máximo, 2 cm (80% das folhas germinadas).

Normas microbiológicas

Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g