

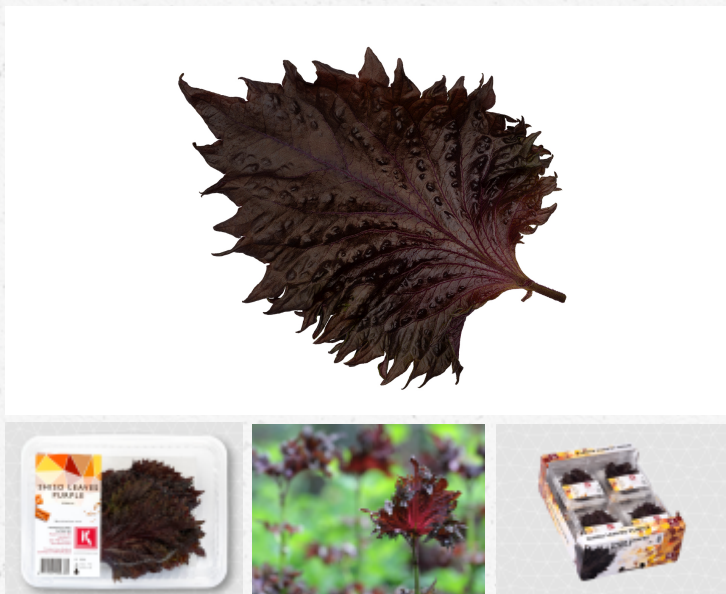


Shiso Leaves Purple

Perilla

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Cominho
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Vieira, Dia do pai, Caça, Halloween, Cogumelos, Abóbora, Morango
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

As folhas de Shiso Leaves Purple podem ser fritas numa massa de tempura especial, é uma experiência saborosa e original.



SABOR

Shiso Leaves Purple é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. As folhas de Shiso Leaves Purple podem ser fritas numa massa de tempura especial, é uma experiência saborosa e original. Também pode ser frita de forma normal e usar como decoração.

PROVE AMIGOS

Shiso Leaves Purple ficam bem quando combinadas com caça, cogumelos ou certos tipos de peixe. A folha tem um sabor muito forte e picante. No Outono Shiso Leaves Purple é usada para decorar pratos de caça.

ORIGEM

Originalmente esta bela folha roxa era importada do Nordeste da Ásia. Porém devido ao cultivo complicado nesses países não era possível crescerem sem pesticidas. Os resíduos eram muito altos para serem permitidos na EEC. A pedido especial de alguns dos melhores restaurantes aceitamos o desafio de cultivar esta planta nas nossas estufas sem pesticidas. Sem nenhum conhecimento prévio os nossos técnicos procuraram uma maneira de plantar a semente usando insetos que a beneficiam e eliminam os que prejudicam. Polvoriza-las deixou de ser necessário e o resultado foi uma colheita limpa e saudável.

DISPONIBILIDADE

Shiso Leaves Purple esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma ambiente adaptado, Shiso Leaves Purple atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Doce, Umami
Culturas	Africano, Aziatisch, Chinês, Creolico, Indiano, Indonésio, Japonês, Coreano
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Esmagar, Enlatados, Cortar, Confitar, Cobertura, Decoração, Fritar, Secar, Extracção, Fermentação, Congelação, Guarnição, Gel, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Conservas, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor, Saltear, Xarope
Cores	Castanho, Roxo
Pratos	Álcool, Queijo, Cocktail, Crustáceos
Ingredientes	Gin, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Alperce, Banana, Coco, Pepino, Figos, Toranja, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Azeitonas, Laranja, Ervilhas, Abacaxi, Romã, Abóbora, Melancia, Veados, Coelho, Carne de caça (outros), Hortelã, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Outros Cogumelos, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Cebola, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Ponzu, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Perilla
Sinónimos	Shiso púrpura, Sisho roxo, Shiso lilás
Dimensões	A folha tem entre 6 e 15 cm de comprimento, do início do pecíolo à ponta da folha

Voedingswaarden

"Energia: 35 kcal / 146 kJ Lípidos: 0,1 g Dos quais saturados: - g Hidratos de carbono: 5,5 g Dos quais açúcares: - g Proteínas: 3,8 g Sal: - g Cálcio: 220 mg Ferro: 1,6 mg Vitamina A: 0,013 mg Vitamina B1: 0,12 mg Vitamina B2: 0,32 mg Vitamina C: 55 mg"

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