



Shiso Purple

Perilla

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Cominho
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Natal, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Caça, Halloween, Arenque, Lagosta, Dia da mãe, Cogumelos, Mexilhão, Ostra, Abóbora, Ruibarbo, Morango, Trufa, Dia de São Valentim
Armazenamento	Quento, 12-16 °C



O sabor lembra ligeiramente o cominho, mas tem um carácter próprio.

SABOR

O sabor lembra ligeiramente o cominho, mas tem um carácter próprio. Shiso Purple é muito versátil e tem um elevado valor decorativo.

PROVE AMIGOS

Se combinar com cogumelos, queijo ou caldos, o seu sabor brilha especialmente. Recomenda-se Shiso Purple em combinação com peixe cru.

ORIGEM

Shiso Purple é originária do Japão. A sua cor em combinação com o seu bom sabor é algo difícil de encontrar. A beterraba é muito conhecida, mais do que o sabor acrescenta uma boa cor. A chicória quase não se come mesmo que seja muito usada para decorar pratos. Acreditamos que se precisa de cor num prato além do sabor, Shiso Purple é uma excelente opção.

DISPONIBILIDADE

Shiso Purple está 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 Purple atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque cresce num meio limpo e higiénico. Se o Shiso Purple for mantido a uma temperatura inferior a 5°C tende a murchar. Na temperatura de 15°C recupera o seu aspeto original em poucas horas.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Alpino, Árabe, Aziatisch, Bálcãs, Chinês, Creolico, Holandês, Inglês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Persa, Tailandês, Turco, Oriental
Embalagem	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Esmagar, Enlatados, Cortar, Confitar, Secar, Extração, Fermentação, Congelação, Gel, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Fumado, Sous vide, Saltear, Xarope
Cores	Castanho, Roxo
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Café, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Grelhado, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pastelaria, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maça, 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, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinha, Hortelã, Salsinha, Estragão, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Canela, Cominho, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Biotina, Vitamina B6
Nome em latim	Perilla

Sinônimos	Shiso púrpura, Sisho roxo, Shiso lilás
Dimensões	O diâmetro de uma folha germinada deve ser de, no mín, 0,8 cm e, no máx, 2 cm. Deve haver sementes suficientes no meio de cultivo para que, quando o mastruço estiver totalmente crescido, não haja falhas entre as suas folhas.
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