



Shiso Bicolor

Perilla

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Hortelã, manjerição, cominhos
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Natal, Páscoa, Mexilhão, Abóbora, Ruibarbo
Armazenamento	Quento, 12-16 °C

O Shiso Bicolor tem uma combinação de sabores de hortelã, manjerição e anis, com um toque ligeiramente apimentado.



SABOR

O Shiso Bicolor parece uma mistura do Shiso Verde e do Shiso Roxo e oferece uma mistura de sabores a menta, manjerição e ligeiramente picante. Combina a frescura da hortelã e do shiso com uma pitada de manjerição e tons de cominhos e anis.

AMIGOS DO SABOR

No Japão, todos os pratos de peixe são servidos com shiso. O seu sabor combina bem com peixe cru. Isto não impede o cozinheiro não japonês de o utilizar também de formas versáteis. É muito atrativo quando a folha é apresentada de cabeça para baixo e utilizada num prato. Lindas folhas verdes na parte superior, enquanto a parte inferior tem vários tons de púrpura. A cor verde escura assemelha-se a outro tipo de shiso, semelhante ao shiso coreano.

ORIGEM

Tal como as outras variedades de shiso, o Shiso Bicolor de duas cores únicas está relacionado com a urtiga. A sua experiência de sabor única e a sua apresentação visualmente apelativa são uma mais-valia para o portefólio da Koppert Cress.

DISPONIBILIDADE

O Shiso Bicolor está disponível durante todo o ano e pode ser armazenado entre 12° e 16°C durante um máximo de sete dias. Produzido num cultivo socialmente responsável, o Shiso Bicolor cumpre as normas de higiene na cozinha. Pode utilizar este produto imediatamente, uma vez que é cultivado de forma limpa e higiénica.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Aziatisch, Australiano, Chileno, Chinês, Creolico, Holandês, Inglês, Francês, Alemão, Indiano, Japonês, Coreano, Nórdico, Asiáticos, Persa, Peruano, Sul Americano, Tailandês, Turco
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Esmagar, Enlatados, Cortar, Confitar, Decoração, Secar, Emulsionar, Extracção, Fermentação, Guarnição, Gel, Grelhar, Infusão a Quente, Injeção, Espremer (suco), Marinar, Osmose, Massa, Conservas, Sous vide, Cozinhar a vapor, Saltear, Xarope
Cores	Verde, Roxo
Pratos	Álcool, Bolo, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Grelhado, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pastelaria, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes, Água, Vegan
Ingredientes	Gin, Vodka, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Alperce, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cereja, Cítrico, Coco, Pepino, Toranja, Uvas, Calamansi, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Abacaxi, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Manjerição, Cebolinho, Funcho, Hortelã, Vaca, Presunto seco, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Avelã, Pistáchio, Frango, Pombo, Codorniz, Peru, Vieira, Lula, Pimenta preta, Canela, Cominho, Baunilha, Abacate, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Alho, Gengibre, Rábano, Alface, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Azeite, Ponzu, Arroz, Molho de soja, Tofu, Yuzu, Tónico
Nome em latim	Perilla
Sinônimos	Perilla Cress
Dimensões	Mínimo 3 cm e máximo 8 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