



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Leaves Green

Smaak	Mint, anijs
Gebruik	(Rauwe) vis, Japanse gerechten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot negen dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Shiso is de Koppert Cress merknaam voor een eetbaar blad. Shiso Leaves Green heet in Japan 'OBA'. En er is geen visgerechten denkbaar, en er zijn er veel, waar dit product er niet bij geserveerd wordt.

Neem eens een mooi vers stukje tonijn. Doop dat even licht in de Japanse sojasaus en wikkel er een Shiso blad omheen. In één keer in de mond. Een ware smaaksensatie.

Het blad is zeer mild van smaak maar is zeker aanwezig. Apart op een bordje in combinatie met een mengsel van gehakte verse tonijn en bijvoorbeeld wat fijngehakte sjalotjes met een druppeltje soja saus geeft iets unieks.

Een uitdaging voor koks om met dit product te werken.



Shiso Leaves Green (*Perilla*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Shiso Leaves zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot negen dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Shiso Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé