



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Green

Sapore	Menta, anice
Utilizzo	Pesce (crudo), piatti giapponesi, formaggio
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 12-16 °C

Sapore ed utilizzo

Il sapore di Shiso Green si combina perfettamente con il pesce ma il crescione e' adatto anche come guarnizione su un piatto di formaggi, come componente di una insalata o di un sandwich. Prova a combinare Shiso Green con una tartara di tonno: e' assolutamente perfetto!

Origini

Shiso Green e' comunemente usato nell'Estremo oriente. Quasi nessuno piatto di pesce e' mangiato senza essere accompagnato da questa essenza. Una ragione e' l'effetto anti velenifero di questa pianta: non e' una cattiva ragione, considerando che il pesce e' quasi sempre servito crudo. Sia il Shiso verde che il rosso sono conosciuti in Asia come ingredienti anti veleniferi, conservanti la freschezza e coadiuvanti l'attivita' intestinale.



Shiso Green (*Perilla*)

Disponibilita' e conservazione

Shiso Green e' disponibile tutto l'anno e puo' essere facilmente conservato sino a 7 giorni a 2-7°C.

Produzione

Shiso Green e' seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite.

La pianta e' prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)