



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

### Shiso Leaves Purple

<b>Sabor</b>	Comino
<b>Uso</b>	Pescado (crudos), platos Japonés
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 9 días entre 2-7°C

#### Sabor y aplicaciones

Shiso Leaves es la denominación comercial de Koppert Cress para una hoja comestible. Shiso Leaves Purple se suelen freír en una masa de tempura especial. Una idea rica y original. También se puede freír tal cual y usar como decoración. Shiso Leaves también se pueden combinar con caza, setas o distintos tipos de pescado. La hoja tiene un sabor potente y picante. En otoño, la cress se usa como una hoja para decorar, por ejemplo platos de caza.

#### Origen

Originalmente esta bella hoja rojiza, era importada de Noreste de Asia. Sin embargo, debido a lo complicado del cultivo en esos países, no era posible que crecieran sin pesticidas. Los residuos eran muy altos, para ser permitidos en la EEC.

Por petición especial de algunos de los mejores restaurantes, tomamos el reto de hacer crecer esta cosecha bajo nuestros invernaderos, sin pesticidas! Sin ningún conocimiento previo, nuestros técnicos buscaron la manera para sembrar esta semilla, usando insectos que la beneficiaran y que eliminaran a los que no. Rocirlas ya no es necesario, el resultado ha sido una cosecha limpia y saludable.



Shiso Leaves Purple (Perilla)

#### Disponibilidad y duración

Shiso Leaves está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 9 días, con una temperatura entre 2-7°C. Sembrada en un sustrato de celulosa, esta por encima de todos los Standard de higiene. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé