



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Leaves Purple

Goût	Cumin
Utilisation	Poisson (crus), plats japonais
Culture	En lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 9 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Shiso Leaves Purple est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible. Les Shiso Leaves Purple sont souvent utilisées en tempura. La feuille est trempée dans une pâte à frire et plongée dans la friture. Un délice pour les yeux et les papilles ! La feuille peut aussi être utilisée dans la friture à des fins de décoration. Les Shiso Leaves se marient parfaitement au gibier, aux champignons et à diverses sortes de poissons. La feuille a une saveur puissante et épicée. Elle peut servir de décoration comme véritable feuille de saison dans les plats de gibier servis en automne.

Origine

Cette belle feuille rouge était autrefois importée d'Asie. Cependant, la grande concentration en pesticides nécessaires à la culture ne permet plus son importation en Europe. Due à une grande demande, nous produisons à présent les feuilles de Shiso en lutte biologique dans nos serres. Leur goût et forme uniques de la feuille de Shiso Pourpre permettent une utilisation très variée.



Shiso Leaves Purple (*Perilla*)

Disponibilité et conservator

Shiso Leaves sont disponibles toute l'année et peuvent être conservées jusqu'à 9 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Le mode de culture des Shiso Leaves répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé