



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Leaves Green

Geschmack	Minze, Anis
Passt zu	(Rohem) Fisch, Japanische Gerichten
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu neun Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Shiso Leaves Green ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Wir sind überrascht, dass Shiso Leaves Green nicht bereits stärker von unseren Köchen verwendet wird. Es passt hervorragend zu Salaten, es kann gekocht genossen werden und hat zudem noch ein sehr ansprechendes Äußeres. Nehmen Sie ein schmales Stück von frischem Tun, tauchen Sie es in Kikkoman soy sause, wickeln Sie es in ein Shiso Blatt und Sie werden erstaunt sein. Ein wahrer Gaumengenuss! Dieser ausgesprochen interessante, wenn auch nicht sehr aufdringliche Geschmack, und der dazugehörige starke bestimmende Geruch machen dieses Produkt hervorragend geeignet zu Salaten. Ein gelungenes Gericht könnte auch ein Tun Tartar sein, gemixt mit feinen Schalotten, dazu Pfeffer und Salz, ein wenig Sojasauce und natürlich nicht zu vergessen frisch geschnittene Shiso Leaves Green als krönende Beilage. In Asien ist es besonders populär als Tempura. Abgewandelt für die eigene Zubereitung: Frittieren Sie ein Blatt in Öl (vorher gut abtrocknen) und dekorieren Sie es auf einem Stück Fleisch, geben Sie dazu auch ein wenig Meersalz (Trocknen Sie es auf Küchenpapier nach dem Frittieren).

Herkunft

Shiso Leaves Green wird in Japan Oba genannt und man kann sich kein (rohes) Fischgericht in Japan denken, ohne ein paar



Shiso Leaves Green (Perilla)

dieser Blätter. Der Hauptgrund es zu verwenden, abgesehen von seinem ausgezeichnetem Geschmack, besteht in dem Glauben, dass die Blätter stimulierend wirken auf die inneren Organe und einen Schutz darstellen gegen leichte Lebensmittelvergiftungen.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Shiso Leaves sind ganzjährig erhältlich und können bis zu neun Tage aufbewahrt werden. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen Shiso Leaves den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte braucht man vor Gebrauch nur zu spülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Die Niederlande

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com