



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Leaves Purple

Geschmack	Kümmel
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 Purple ist der Markenname von Koppert Cress für ein eßbares Blatt. Shiso Shiso Leaves Purple wird häufig in Tempura getaucht und frittiert. Köstlich und schön anzusehen! Eine Variante ist das Frittieren ohne Teig zur Verwendung als Dekoration. Shiso Leaves können auch mit Wild, Pilzen oder verschiedenen Fischarten verwendet werden. Das Blatt hat ein kräftiges, würziges Aroma. Vor allem im Herbst eignen sich die Blätter zur Dekoration, beispielsweise von Wildgerichten.

Herkunft

Dieses wunderschöne rote Blatt wurde früher aus dem Nordosten Asiens importiert. Trotz der komplexen Kultivierung war es nicht möglich, sie in den dortigen Ländern ohne Pestizide anzubauen. Die Höhe der Rückstände war zu gross, um durch den EEC genehmigt zu werden. Auf besonderen Wunsch einiger Restaurants nahmen wir die Herausforderung an, diese Kultur unter eigenen Gewächshausbedingungen anzubauen - ohne Pestizide! Es ist vorstellbar, dass es keine Fachliteratur dazu gibt. Unsere Techniker managten es jedoch, diese Kultur unter Einsatz von Antagonisten, 'gute' Insekten, welche Schädlinge vertilgen, heranzuziehen. Also Sprühen war nicht länger notwendig. Die Pflanze ist eine Verwandte der Stachelnessel und die bemerkenswerten Blätter eignen sich für Gerichte wegen ihrer Form und ihrer Leuchtkraft.



Shiso Leaves Purple (*Perilla*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Shiso Leaves sind ganzjährig erhältlich und kann 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