



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Shiso Purple

Geschmack	Kümmel
Passt zu	Pilzgerichte, Wild(suppen), Käse, Spargel
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 12-16°C

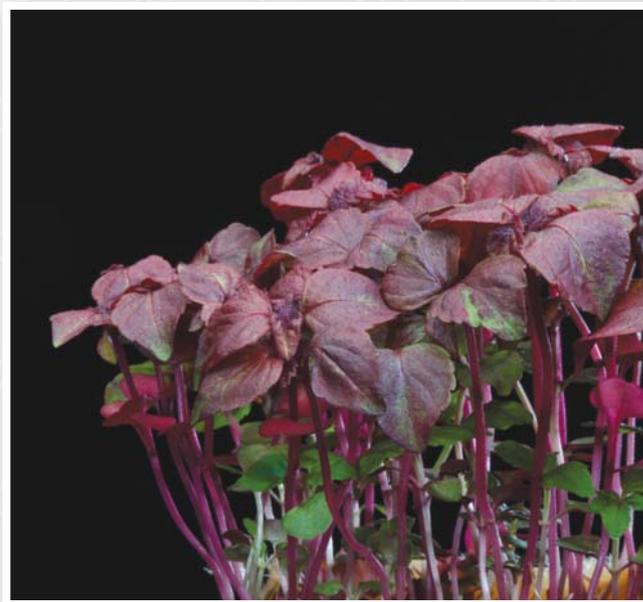
Geschmack und Anwendung

Shiso Purple ist das populärste Produkt im Koppert Cress-Sortiment. Der Geschmack erinnert leicht an Kümmel, allerdings mit einer ganz eigenen Note. Shiso Purple ist eine äußerst vielseitig einsetzbare Kresse mit hohem dekorativem Wert.

Ihr Geschmack kommt besonders in Kombination mit Waldpilzen, Käse oder Bouillon gut zur Geltung. Shiso Purple mit rohem Fisch ist eine ideale Kombination.

Herkunft

Shiso wird viel von Chinesen, Koreanern und Japanern gegessen. Die Flavinoide, die roten Farbstoffe, spielen bei der Konservierung in der asiatischen Küche eine besondere Rolle.



Shiso Purple (*Perilla*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Shiso Purple ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 12-16°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Shiso Purple den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

Wenn Shiso Purple unter 5°C aufbewahrt wird sieht es geschrumpft aus. Bei wenigen Stunden Aufbewahrung oberhalb 15°C bekommt es seine normale Form und Farbe wieder zurück.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Verpackung: 16 Schälchen in ein Solitairbox (30x40 cm)