



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Green

Sabor	Menta, anis
Utilização	Peixe cru, comida japonesa e queijos
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 12–16°C

Sabor e aplicação

O Sabor de Shiso Green combina muito bem com peixe (cru). Há muitas mais opções, num prato de queijos, numa salada ou em sandwiches. Como o atum cru é um produto que existe regularmente no mercado, pode tentar uma combinação de tartáro de atum cru com Shiso Green, resultará. Outra opção é no clássico carpaccio de vitela.

Origem

O Shiso Green é muito comum e usado no Norte da Ásia. Dificilmente um peixe é comido sem esta folha verde. Uma das razões é esta planta ter um efeito preventivo na intoxicação alimentar (não é uma ideia excepcional já que a maioria dos peixes são comidos crus). Ambos Shisos (Green e Purple) são conhecidos na Ásia pelo seu efeito anti intoxicações alimentares, já que têm características que ajudam a atividade intestinal..



Shiso Green (Perilla)

Disponibilidade e armazenamento

Shiso Green esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 12–16°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, Shiso Green atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Holanda
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com