



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Leaves Green

Sabor	Menta, anís
Utilização	Peixe (cru), pratos japoneses
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Shiso Leaves Green é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. Pegue numa tranche de atum fresco, tempere com molho de soja e envolva numa folha de *Shiso Leaves Green* e surpreenda-se. O suave mas franco sabor, com o forte aroma tomam *Shiso Leaves Green* perfeita para qualquer salada. Prove um tártaro de atum fresco com chalotas finas, sal, pimenta, um toque de molho de soja e folhas de *Shiso Leaves Green* picadas por cima. Também resulta surpreendentemente.

Na Ásia é popular usá-las em tempura. Temos experimentado com uma variação: fritas em azeite (em seguida secar com papel absorvente e temperadas com sal) e pode usar como decoração numa peça de carne.

Origem

As *Shiso Leaves Green* no Japão são chamadas de “Oba”. Em qualquer prato de peixe cru é usada uma ou mais folhas. A razão principal, à parte do seu sabor, é que se crê que esta folha ajuda a estimular o intestino e protege da intoxicação alimentar.



Shiso Leaves Green (Perilla)

Disponibilidade e armazenamento

Shiso Leaves 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 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma ambiente adaptado, *Shiso Leaves Green* atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 15 folhas por embalagem



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

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