



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Purple

Sabor	Cominho
Utilização	Com cogumelos, caça, sopas, queijos, espargos
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 lembra ligeiramente o cominho, mas tem um carácter próprio. Shiso Purple é muito versátil e tem um elevado valor decorativo. Se combinar com cogumelos, queijo ou caldos, o seu sabor brilha especialmente. Recomenda-se Shiso Purple em combinação com peixe cru.

Origem

Shiso Purple é originária do Japão. A sua cor em combinação com o seu bom sabor é algo difícil de encontrar. A beterraba é muito conhecida, mais do que sabor acrescenta uma boa cor. A chicória quase não se come mesmo que seja muito usada para decorar pratos. Acreditamos que se precisa de cor num prato além do sabor, *Shiso Purple* é uma excelente opção.

Disponibilidade e armazenamento

Shiso Purple 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.



Shiso Purple (Perilla)

Produzido em uma cultura socialmente responsável, *Shiso Purple* atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico. Se o *Shiso Purple* for mantido a uma temperatura inferior a 5°C tende a murchar. Na temperatura de 15°C recupera o seu aspeto original em poucas horas.



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