



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Green

Smak	Mięta, anyż
Użycie	(surowe) ryby, dania japońskie, ser
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do 7 dni w temperaturze 12–16°C

Smak i zastosowanie

Smak *Shiso Green* bardzo dobrze łączy się z (surową) rybą ale można połączyć go również z innymi produktami. Bardzo dobrze komponuje się na serami, w sałatce i na kanapce.

Ze względu na powszechny dostęp świeżego tuńczyka warto przygotować z niej tatar i połączyć go z *Shiso Green*, danie to posiada niesamowity smak. Inną opcją jest połączenie go z Beef Carpaccio.

Pochodzenie

Shiso Green jest powszechnie stosowany w Azji Północno-Wschodniej, gdzie do prawie wszystkich ryb dodawany jest ten produkt. Jednym z powodów częstego stosowania *Shiso Green* jest zapobiegawczy wpływ tej rośliny na zatrucia pokarmowe (zwłaszcza, że wiele ryb jest spożywana na surowo). Zarówno zielone, jak i czerwone *Shiso* są znane w Azji jako składnik przeciw zatruciom pokarmowym o właściwościach konserwujących i zdolności do poprawy aktywności jelit.



Shiso Green (Perilla)

Dostępność i trwałość

Shiso Green są dostępne przez cały rok i mogą być przechowywane do tygodnia w temperaturze od 12–16°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Shiso Green* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

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