



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Shiso Leaves Green

Smak	Mięta, anyż
Użycie	(surowe) ryby, dania japońskie
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

Smak i wykorzystanie

Shiso Leaves Green to nazwa jadalnego liścia marki Koppert Cress. Bardzo łagodny, ale wyraźny smak z silnym zapachem sprawia, że nadaje się do sałatki. Weź mały kawałek świeżego tuńczyka, zanurz go w sosie sojowym Kikkoman, zawiń w *Shiso Leaves Green* i daj się zaskoczyć. Będzie to uczta dla twojego podniebienia. Warto spróbować również świeżego tataru z tuńczyka zmieszanego z drobnymi szalotkami, odrobiną pieprzu i soli, z dodatkiem sosu sojowego i świeżo posiekanych *Shiso Leaves Green*. W Azji produkt ten popularny jest w Tempura. Polecamy również usmażyć (dobrze wysuszony) pozostawia w oleju (wysuszyć po usmażeniu na papierze), dodać odrobinę soli morskiej i użyć go do dekoracji kawałka mięsa.

Pochodzenie

Shiso Leaves Green występuje w Japonii pod nazwą „Oba”. Używa się go do wszystkich (surowych) dań rybnych, które nie obędą się bez chociaż jednego lub większej ilości *Shiso Leaves Green*. Głównym powodem, obok dobrego smaku, jest przekonanie, że liść pobudza pracę jelit i chroni przed (łagodnymi) zatruciami pokarmowymi.



Shiso Leaves Green (Perilla)

Dostępność i trwałość

Shiso Leaves Green są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Shiso Leaves Green* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy liście wymagają jedynie splukania.



Zawartość: 15 liści na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

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