



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Purple

Smak	Świeży kumin
Użycie	Potrawy z grzybów, dziczyzny (zupy), sera, szparagów
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

Shiso Purple to najpopularniejszy produkt w asortymencie Koppert Cress. Jego wyjątkowy smak przypomina nieco kminek. *Shiso Purple* jest niezwykle dekoracyjny.

Najlepiej smakuje w połączeniu z grzybami dzikimi, serem lub bulionem. Polecamy również łączenie *Shiso Purple* z surową rybą.

Pochodzenie

Czerwony kolor w połączeniu z dobrym smakiem jest trudny do znalezienia. Czerwony burak jest zbyt dobrze znany, pędy buraczane nie są tak naprawdę smaczne, są bardziej urośliwe. Radichio rzadko kiedy jest jedzone, a jedynie odsuwane na bok talerza. A Lollo Rosso jest dostępny w każdym supermarkecie. Uważamy, że jeśli ktoś potrzebuje koloru na talerzu, *Shiso Purple* jest doskonałym i nietuzinkowym wyborem.



Shiso Purple (Perilla)

Dostępność i trwałość

Shiso Purple 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 Purple* 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