



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Leaves Green

Sapore	Menta, anica
Utilizzo	(crudo) pesce, piatti giapponesi
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 9 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Shiso Leaves Green è il marchio di Koppert Cress per una foglia commestibile. Il sapore delicato ma inconfondibile di queste foglie le rende adatte ad essere utilizzate come componente di una insalata. Prendi un pezzo di pesce crudo, insaporisci con salsa di soia, avvolgilo in una foglia di Shiso Leaves Green e vedrai! Prova anche una tartara di pesce con scalogno, sale e pepe, un goccio di salsa di soia e un po' di Shiso Leaves Green tagliate fini.

In Asia queste foglie sono popolari come "Tempura": noi le abbiamo provate fritte tal quale (dopo averle attentamente asciugate) in olio ed usate come guarnizione su un piatto di carne (salatele leggermente).

Origini

Le foglie di Shiso Leaves Green sono chiamate "Oba" in giapponese. Non vi è un piatto di pesce (crudo) che venga servito senza una o più delle sue foglie. La ragione principale, a parte il buon sapore, è che esse sono considerate stimolanti delle funzioni intestinali e anti velenifere (per deboli veleni).



Shiso Leaves Green (Perilla)

Disponibilita' e conservazione

Shiso Leaves Green è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione è di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Shiso Leaves Green ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto necessita soltanto di una risciacquatura, essendo coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé