



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Leaves Purple

Sapore	Cumino
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 Purple è il marchio di Koppert Cress per delle foglie commestibili. Esse sono spesso servite in tempura. Belle da vedersi e dal gusto delizioso! Una variante è rappresentata dalla sua frittura a scopi ornamentali.

Le Shiso Leaves possono anche essere abbinate ai piatti di selvaggina, ai funghi od a diversi tipi di pesce. La foglia ha un sapore deciso e speziato. Soprattutto in autunno sviluppa un'autentica foglia autunnale che può essere utilizzata, ad esempio, per ornare un piatto di selvaggina.

Origini

All'inizio importavamo queste bellissime foglie porpora dall'Estremo Oriente ma lì era impossibile coltivarle senza l'utilizzo di pesticidi. Su richiesta di alcuni importanti ristoranti abbiamo deciso di coltivarle da noi stessi sotto serra utilizzando, al posto dei pesticidi, la lotta biologica. Come risultato riusciamo a fornirvi un prodotto sano e pulito!



Shiso Leaves Purple (*Perilla*)

Disponibilita' e conservazione

Shiso Leaves Purple 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 Purple, 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