



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Shiso Purple

<b>Sapore</b>	Cumino
<b>Utilizzo</b>	Con funghi, cacciagione, formaggi, asparagi
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 12-16 °C

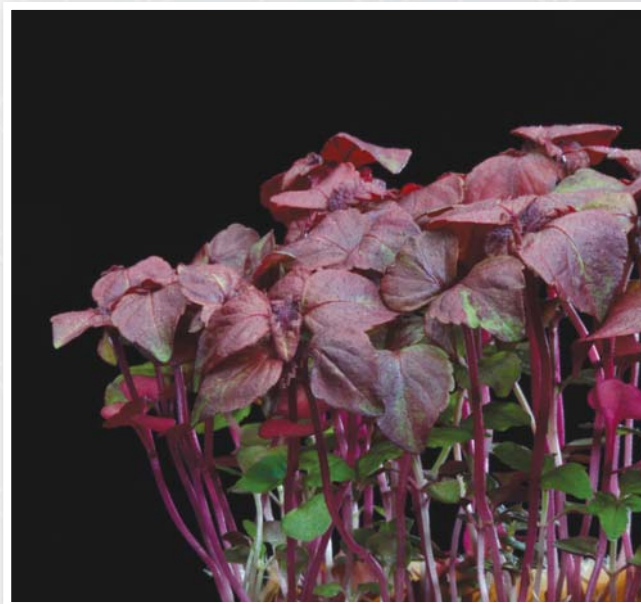
### Sapore ed utilizzo

Il suo sapore, pur ricordando il cumino, è del tutto singolare. Shiso Purple è ampiamente utilizzabile ed ha un alto valore ornamentale.

Il suo sapore viene esaltato se abbinato a piatti di funghi, formaggi o brodi. Shiso Purple è particolarmente indicato per i piatti di pesce crudo.

### Origini

Colore rosso e sapore e' una combinazione difficile da trovare. A parte alcune varietà di radicchio vi e' ben poco disponibile. Ad esempio, si usano i getti di bietola rossa anche se poco saporiti per avere una nota di colore rosso. Ecco che Shiso Purple e' una scelta eccellente se si vuole colore e sapore sul piatto.



Shiso Purple (*Perilla*)

### Disponibilita' e conservazione

Shiso Purple e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni a 12-16 °C. Se lo conservate a temperature inferiori a 5°C, le foglie tenderanno ad appassire. Esse ritorneranno normali se tenute per un paio d'ore a piu' di 15°C.

### Produzione

Shiso Purple e' seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per uso culinario.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com