

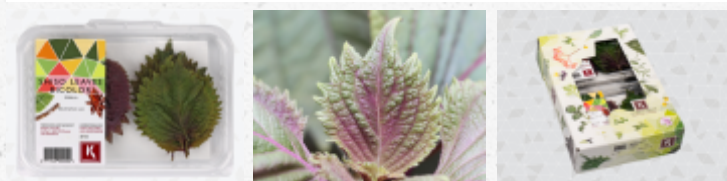


Shiso Leaves Bicolor

Perilla

Origine	Asie
Goût / Arôme	Mentholé, anisé et aromatique
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver
Stockage	Froid, 2-7 °C

Une feuille de shiso unique, plus petite et bicolore, qui allie une saveur caractéristique à un aspect saisissant, mêlant le vert et le rouge. Conçue pour les chefs qui souhaitent apporter à la fois de la saveur et un impact visuel à leurs plats.



GOÛT

Shiso Leaves Bicolor : un véritable délice aux saveurs résolument fraîches, aromatiques et légèrement amères. Les notes mentholées s'associent à des accents épicés et à de subtiles nuances d'anis, de cumin, de noix de muscade et de réglisse, avec une touche d'agrumes et une finale longue et élégante.

L'association du shiso vert et du shiso violet réunit le meilleur des deux mondes : le caractère frais et anisé du shiso vert et le profil plus profond et terreux du shiso violet. Selon les associations et les modes de préparation, différentes nuances aromatiques peuvent ainsi s'exprimer.

C'est précisément cette polyvalence qui rend les feuilles de shiso Leaves Bicolor si particulières : cette feuille bicolore s'accorde naturellement avec de nombreuses saveurs et peut être utilisée dans une grane variété de cuisines, de plats et de créations.

ASSOCIATIONS CULINAIRES

Les feuilles de shiso Leaves Bicolor sont particulièrement polyvalentes et leur saveur s'intègre facilement à une grande variété de plats. Elles peuvent notamment accompagner les préparations à base de poisson et de viande, les plats de légumes, les cuisines coréennes épicées et authentiques, mais aussi les desserts et les cocktails.

Elles peuvent être consommées aussi bien crues que cuites, et révèlent des notes aromatiques différentes selon les associations. Leur taille idéale, relativement compacte, offre aux chefs une flexibilité maximale : de la décoration à la préparation de roulés, en passant par des créations raffinées à base de poisson et des plats gastronomiques d'exception.

Le meilleur des deux mondes se retrouve ici, avec les saveurs complémentaires des variétés vertes et violettes. Tout dépend de la façon dont vous associez les feuilles de shiso Leaves Bicolor : un ingrédient surprenant et polyvalent qui s'intègre parfaitement à de nombreuses créations culinaires.

ORIGINE

La variété unique « Shiso Leaves Bicolor », à deux couleurs, appartient, comme les autres variétés de shiso, à la famille des menthes. Son profil aromatique unique et son aspect visuel particulièrement attractif constituent un atout précieux pour la gamme Koppert Cress.

CONDITIONNEMENT

Les feuilles de shiso Leaves Bicolor sont disponibles toute l'année et se conservent jusqu'à neuf jours entre 2 et 7 °C. La température optimale, qui permet de préserver au mieux leur qualité, se situe entre 2 et 4 °C.

Issues d'une culture respectueuse des normes sociales, les feuilles de shiso Leaves Bicolor répondent aux normes d'hygiène alimentaire. Il suffit de les rincer avant utilisation, car elles sont cultivées dans un environnement propre et hygiénique.

- 1 * 20 pièces (barquette)
- 6 * 20 pièces (petite boîte)

SPÉCIFICATIONS

Goût	Amer, Sucré, Umami
Couleurs	Vert, Violet
Nom latin	Perilla
Normes microbiologiques	Pathogenen Salmonella Afwezig in 25 g Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g Staphylococcus aureus <1.105 kve per g Bacillus cereus <1.105 kve per g EHEC/STEC Afwezig in 25 g